Carpaccio de tomate y naranja con vinagreta de ajo negro

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Aurea Peque **Recetizador:** Olguita

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Cuidar que no quede nada de la parte blanca de la naranja

Descripción:

Una ensalada diferente y muy original,sencilla y rápida de preparar seguro que os gustará es fresquita y deliciosa.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Tomate grande
- 1 naranja grande
- 2 Cd de aceite de oliva Aouris de Abril
- 2 ct de crema de crema de vinagre balsámico al Pedro Ximenez Sibari
- 1 diente de ajo negro Cachopo
- 1 ct de esferas de vinagre balsámico Terra del Tuono
- Sal Maldon

Preparación:

Paso 1

Lavar el tomate y pelar la naranja a sangre(sin dejar nada de blanco).

Paso 2

Cortamos el tomate y la naranja lo más fino posible,bien con una mandolina,cuchillo muy bien afilado o un cortafiambres(yo utilice un cortafiambres).

Paso 3

Colocamos el tomate y la naranja en hileras o intercalados como más os guste y preparamos la vinagreta.

Paso 4

En un bol ponemos el aceite,crema de vinagre y rallamos el ajo negro,emulsionamos todo muy bien y rociamos

por encima el carpaccio.

Paso 5

Decoramos con unas esferas de vinagre balsámico y cebollino. Un primer plato fresquito y muy resultón,con un sabor delicado y delicioso el ajo negro le da un punto muy original,con el sabor del ajo y un toque como de regaliz,buenísimo.