

# Carpaccio de tomate y naranja con vinagreta de ajo negro



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Aurea Peque **Recetizador:** mailo



**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.