

# Carpaccio de naranja y fresa



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

**Creador:** Gema Martínez R



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

A la hora de elegir las fresas y fresones, hay que asegurarse de que sean frutas gruesas, brillantes y de apariencia fresca, ya que son alim

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 naranjas
- zumo de media naranja
- 8 fresas
- aceite de oliva virgen extra
- vinagre
- canela
- 10 GR de azúcar moreno
- menta (para decorar)

**Preparación:**

**Paso 1**

Pela las naranjas, córtalas en lonchas finas y extiéndelas sobre un plato llano. Reserva

**Paso 2**

Lava las fresas y córtalas en lonchas. Extiéndelas sobre un plato llano. Reserva.

**Paso 3**

Mezcla el azúcar con el zumo de naranja, con un chorrito de vinagre, un chorro de aceite y una pizca de canela. Mezcla bien. Deja reposar la salsa unos minutos.

**Paso 4**

Distribuye las frutas en una fuente y riégalas con la salsa. Espolvorea con canela. Decora con menta picada,

*una hoja de menta y sirve.*