

Carpaccio de calabacín con queso curado Maxorata y guacamole

Courgette carpaccio with Maxorata cured cheese and guacamole



Ingredientes

Calabacín

Queso curado Maxorata

Guacamole

Aceite de oliva

Pimienta

Sal

Esferificaciones de vinagre

Corta el calabacín en rodajas finas y ralla el queso. Salpimenta y rocía con el aceite de oliva. Acompaña con el guacamole y las bolitas de vinagre.

Ingredients

Courgette

Maxorata cured cheese

Guacamole

Olive oil

Pepper

Salt

Vinegar dots

Cut the courgette into thin slices and grate the cheese. Add salt and pepper and sprinkle with the olive oil. Serve with the guacamole and dots of vinegar.