

Carpaccio de Naranja y Fresa



Ingredientes

- 2 naranjas
- Zumo de media naranja
- 8 fresas
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre
- Canela
- 10 gr. de azúcar moreno
- Menta (para decorar)

Preparación

- Pela las naranjas, córtalas en lonchas finas y extiéndelas sobre un plato llano. Reserva.
- Lava las fresas y córtalas en lonchas. Extiéndelas sobre un plato llano. Reserva.
- 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.
- Distribuye las frutas en una fuente y riégalas con la salsa.
- Espolvorea con canela. Decora con menta picada, una hoja de menta y sirve.