



Entrada



35 min



4 porciones



Carpaccio de betabel con  
duraznos de California y  
vinagreta de naranja

**Receta 11**



# Carpaccio de betabel con duraznos de California y vinagreta de naranja

## Ingredientes

- 2 piezas chicas de betabel
- 1 durazno de California grande
- 1 pieza de rábano
- Menta para decorar
- Sal y pimienta
- 30gr de queso de cabra
- 50gr de nuez garapiñada

## Vinagreta de naranja:

- ¼ de taza de jugo de naranja recién exprimido
- ¼ de taza de aceite de oliva
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharadita de mostaza dijon en grano
- 2 cucharaditas de miel de abeja
- Sal, pimienta y sal con ajo

## Pasos

- Cocer el betabel en una olla con agua y sal. Una vez esté cocido, pasarlo a un bowl con agua helada para parar su cocción y pelarlo con las manos. La piel del betabel se va a desprender muy fácilmente.
- Picar en láminas los duraznos de California.
- Con una mandolina, cortar el betabel en rodajas y también el rábano.
- Picar la nuez garapiñada.
- Poner todos los ingredientes de la vinagreta en un vaso y mezclarlos muy bien.

## Comentarios y variaciones

- Refrigerar la vinagreta para que tenga mejor sabor.
- Puedes sustituir los duraznos de California por nectarinas de California.





# Este recetario para ti

Te sabes en el mejor momento de tu vida. En el que quieres hacerlo todo porque puedes ver en la cara de tus hijos, en la expresión de toda tu familia, ese agradecimiento que solo tú sabes reconocer y por el que lo haces todo.

## Chef Karuy Zazueta

Lic. en Gastronomía por la U. Anáhuac y Le Cordon Bleu, con maestría en Administración por el EADA Business School; nos presenta un recetario inspirado en su gran trayectoria. Con experiencia en restaurantes de estrellas Michelin y hoteles internacionales; hoy nos comparte estas 12 recetas hechas especialmente para los Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California.

*"Espero que estas recetas te inspiren tanto como a mí al momento de hacerlas y las disfrutes con las personas que más quieres."*

*Cocinar es mi manera de expresarme en donde también puedo dar felicidad a aquellos con los que comparto mis platillos."*

*@chefkaruyzazueta*

¡Tú sabes! Son sanos y deliciosos, son Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de

