

ENSALADA DE CALABACINES, ALBAHACA ALMENDRAS & QUESO

~GROWING UPTOWN

PORCIONES

4 a 6 porciones

DURACIÓN

15 *Minutos*

INGREDIENTES

- 3 cucharadas aceite de oliva extra virgen
- 1 cebollín pequeño, picado
- 2 cucharadas de alcaparras picadas
- 2 cucharaditas de salmuera de alcaparras
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 diente de ajo picado
- Sal kosher y pimienta negra
- 3 calabacines medianos o una calabaza de verano (6 a 7 onzas cada una)
- Un queso parmigiano a base de plantas o un queso regular
- ¼ taza de albahaca fresca picada
- ¼ taza de perejil picado
- ½ taza de almendras saladas tostadas y cortadas.

INSTRUCCIONES

- En un tazón pequeño, mezcle el aceite, el cebollín, las alcaparras, la salmuera de alcaparras, la ralladura de limón, el jugo de limón y el ajo. Condimentar con sal y pimienta. Dejar de lado.
- Recorta los extremos del calabacín y corta cada calabaza en gajos de 2 pulgadas. Corte los segmentos a lo largo en losas de ¼ de pulgada de grosor, luego corte esas losas en bastones de ¼ de pulgada de grosor. Agrega un tazón grande.
- Justo antes de servir, sazone el calabacín con sal y pimienta y revuelva para cubrir. Agregue el queso, las hierbas y el aderezo y sazone al gusto con sal y pimienta. Espolvorea con almendras y sirve inmediatamente.

