CARPACCIO DE PANELA:

Ingredientes:

- *200 gramos de panela*
- *4 cucharadas de pepino finamente picado sin semilla*
- *5 aceitunas sin hueso finamente picadas*
- *2 cebollas cambray asadas y finamente picadas*
- *1 cucharada de aceite de oliva extra virgen*
- *1 ½ cucharada de escabeche de jalapeños*
- *La cascara de un pepino en julianas finas.*

Preparación:

Comencemos por cortar la panela en finas laminas.

Ahora pongamos a asar las cebollas cambray, tienes que estar girando de lado para evitar que se quemen. Cuando las veas doradas pícalas finamente y resérvalas.

Seguimos con el pepino; pélalo, las cascaras córtalas en julianas y al pepino quítale la semilla y pícalo finamente. De igual manera hay que picar las aceitunas.

Mi querido sobrino, vamos a continuar con la vinagreta: en un procesador agrega el vinagre, enseguida el aceite de oliva, después la cebolla frita, sigue los pepinos y las aceitunas.

Ahora mézclalos hasta que quede homogénea. Esto también lo puedes hacer en tu licuadora con encendidos cortos. Ya quedo lista nuestra vinagreta, ahora, en un plato coloca las laminas de panela de manera que se cubra el fondo, después añade la vinagreta sobre la panela y decora con algunas cascaras de pepino.