Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Карпаччо из хурмы

31 января 2014 19:43 · https://open-cook.ru/recipes/karpachcho-iz-khurmy



Какое-то время я не решалась выложить это карпаччо на сайт, потому что по сути это не рецепт, скорее просто идея. Но Илья Николаевич уговорил. Возможно, это кому-нибудь пригодится, тем более скоро День всех влюбленных, а этот десерт легкий в исполнении и не ляжет тяжестью на желудок.. Изначально, это закуска или холодное блюдо, но для меня фруктовые карпаччо скорее десерт. Выдержку из Википедии вы прочитаете ниже.

Карпа́ччо (итал. Carpaccio) — блюдо из тонко нарезанных кусочков сырого мяса, приправленных оливковым маслом с уксусом и/или лимонным соком. Традиционно подается как холодное блюдо или закуска. Сегодня термин «карпаччо» употребляется

применительно практически к любому тонко нарезанному сырому продукту питания, включая мясо, рыбу, морепродукты, грибы, фрукты, овощи и многое другое. (Википедия)

Я готовила уже карпаччо из киви, из бананов (обязательно как-нибудь выложу), а сейчас, зимой, я делаю его из любимой хурмы.

На 1 порцию:

- 1 маленькая хурма или половина средней (хурма должна быть плотной, чтобы при нарезании она не расползалась и не превратилась в кашу. я обычно беру маленькую, ее еще называют шоколадной)
- несколько штук фундука (нужны жареные орехи, иначе вам придется самим их чуть поджарить)
- маленькая горсточка гранатовых зерен

Для заправки:

- 1/3 ч.л. лимонного сока
- 1 капля белого винного уксуса **(совсем не обязательно, так как вкус на любителя)** Сочетание этих двух ингредиентов придают приятный вкус хурме.

Если у вас орехи не жареные, но разогрейте сковороду и чуть обжарьте на ней фундук, но не увлекайтесь с этим. Орехи расколоть пополам или на 3-4 части.

Хурму помыть, обсушить и нарезать тонкими ломтиками, выложить на тарелку. Сбрызнуть хурму лимонным соком, если будете использовать винный уксус,то добавьте его прямо в ложку с соком. Посыпать зернами граната и орехами.



Для себя я добавляю чайную ложку сливочного сыра или творога и поливаю сверху 1/3 чайной ложки меда.



Еще можно взять 1 ч.л. йогурта и полить карпаччо сверху, сделав тонкой линией узор.