Ingredientes (4 personas):

* 2 remolachas cocidas
* 1 pepino
* 25 g de sésamo
* aceite de oliva virgen extra
* vinagre
* miel
* sal

Elaboración de la receta Carpaccio de remolacha y pepino:

Corta las remolachas en lonchas finas.

Pela el pepino y córtalo de la misma manera que las remolachas. Alterna rodajas de pepino y remolacha.

Mezcla en un bol, 3 cucharadas de aceite con una de vinagre y media de miel. Sazona. Bate bien y adereza el carpaccio.

Tuesta el sésamo en una sartén sin aceite y espolvorea el carpaccio. Sirve.