

Carpaccio de presa ibérica con rúcula, parmesano y vinagreta de frutos rojos

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para una ración)

- 70 gr de presa ibérica
- 3 gr de alcaparras
- 15 gr de rúcula
- 8 ml de aceite de oliva virgen extra
- 2 gr de sal maldon
- 10 gr de parmesano reggiano

Ingredientes para la mahonesa

- Zumo de 1 limón exprimido
- 1 huevo
- 200 ml de aceite de girasol
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 25 gr de mostaza de Dijon

Ingredientes para la vinagreta de frutos rojos

- 45 ml de aceite de oliva virgen extra
- 75 gr de arándanos
- 5 gr de menta fresca
- 3 gr de albahaca fresca
- 30 gr de avellana cruda

/ Preparación

Sacar 15 minutos antes del congelador la pieza de presa ibérica para que coja temperatura y poder cortarla más fácilmente en finas lonchas en el cortafiambres.

•

Para hacer la vinagreta de frutos rojos

Mezclar los arándanos, avellanas, menta fresca y albahaca en un recipiente alto y añadir sal, pimienta y aceite de oliva.

Triturar y emulsionar con el túrmix hasta que los ingredientes queden ligados y se obtenga una textura cremosa.

Para hacer la mahonesa

Poner en un recipiente un huevo, sal y pimienta e incorporar poco a poco el aceite de girasol al tiempo que se va batiendo.

Añadir zumo de limón sin dejar de batir hasta que quede montada la mahonesa.

Agregar mostaza de Dijon y emulsionar de nuevo con el *minipimer*.

Emplatado

Cortar en lonchas la presa ibérica y colocarlas en un plato grande redondo en forma circular de modo que no queden amontonadas.

Con la ayuda de una espátula, cubrir con mahonesa la superficie del carpaccio de presa ibérica.

Añadir dos cucharadas soperas de vinagreta de frutos rojos encima.

Agregar parmesano en forma de migas, alcaparras, sal maldon y por último, la rúcula encima con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.