

Carpaccio de ternera

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 4 personas):

- 220 gr. de solomillo de ternera
- 80 gr. de pepinillos
- 50 gr. de alcaparras
- 2 champiñones
- 40 gr. de queso parmesano
- ½ tomate rallado
- Sal Maldon
- Pimienta negra molida
- Salsa de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebollino
- Limón

/ Preparación

Elaboración

-Envolver la carne en film transparente dándole forma de caramelo y hacer unos nudos en los extremos.

-Meter el rollo en el congelador durante aproximadamente 2 horas para que éste quede compacto y sea fácil de cortar.

-Sacarlo del congelador unos 15 minutos antes de cortarlo para que no esté excesivamente duro.

-Cortar la carne a filetes muy finos, bien sea con un corta fiambres o a cuchillo. Si optas por la segunda opción, aplasta la carne con el cuchillo para que queden los trozos más finos.

-Corta los pepinillos, alcaparras, champiñones, cebollino y queso parmesano.

Emplatado

-Extiende el tomate rallado sobre un plato llano y a continuación dispón los trozos de carne.

-Rocía con unas gotitas de limón.

-Ve colocando encima el resto de los ingredientes en el siguiente orden: pepinillo, alcaparras, champiñones, cebollino, aceite al gusto, queso parmesano, sal y unas gotitas de soja para endulzar el plato.

-Puedes decorar el centro con un tomatito cherry y un poco de perejil.