

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:32
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/carpaccio-de-ternera.html>

Carpaccio de ternera

INGREDIENTES

400 gr. de solomillo de ternera
50 gr. de queso parmesano
100 gr. de canónigos
50 gr. de germinado de alfalfa
50 gr. de berros
4 pepinillos en vinagre
2 cucharadas de alcaparras
½ diente de ajo
Aceite virgen extra Vinagre balsámico (tipo Módena o similar)
Sal gorda

PREPARACIÓN

Corta el solomillo en filetes finos. Aplástalos con el cuchillo para que queden más finos.

Extiende el solomillo en una fuente amplia con mucha base. En una fuente mezcla aceite, vinagre de Módena y sal. Unta los filetes con un pincel.

Corta finamente el queso parmesano, colócalo sobre los filetes de solomillo. Salpica la superficie con las alcaparras y decora con los pepinillos cortados en forma de abanico.

Pica medio ajo y ponlo en la fuente. Limpia los canónigos, los berros y el germen de alfalfa. Escurre bien. Coloca en la fuente, vierte el resto del aliño anterior y añade un poco más de aceite.

Sirve, en una fuente el carpaccio y en otro la ensalada.