Bruschettas de carpaccio, berros y parmesano con salsa de trufa

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Aceite de trufa: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Pepinillos de vinagre: 8 Unidades
Mayonesa: 100 g
Sal: A gusto
Berros: 120 g
Pan: 4 Rodajas
Parmesano: 100 g
Solomillo (tamaño carpaccio): 20 Lonjas
Trufa negra: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a 180º C.
- Cuando el horno ya esté en esa temperatura, introducimos el pan y lo tostamos
- Una vez que esté crujiente, le frotamos un diente de *ajo* para que se impregne de sabor.
- Luego, untamos la bruscchetta con *mayonesa* y colocamos el carpaccio.
- Por otro lado, cortamos los pepinillos en trozos pequeños y, con un pelador, sacamos lonjas del parmesano
- Lo mismo hacemos con las trufas, pero nos ayudamos con un cuchillo.
- Seguidamente, colocamos por encima del carpaccio los pepinillos cortados, el parmesano y los berros y condimentamos con aceite de trufa.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bruschettas-de-carpaccio-berros-y-parmesano-con-salsa-de-trufa