

Carne asada con pastel de arroz y zanahorias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo: 1 k

Jamón crudo: 6 Fetas

Ensalada de zanahorias

Menta:

Zanahorias: 1 k

Aceto balsámico: 2 cdas.

Salsa

Aceto balsámico: 1/4 Taza

Yema: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 1/4 Taza

Pasas de Uva: 1/4 Taza

Torta de arroz

Anchoas: 10 Filetes

Huevos batidos: 3 Unidades

Pecorino: 100 g

Ricotta: 300 g

Varios

Aceitunas verdes descarozadas: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Aceite De Oliva: 5 cdas.

Alcaparras: 3 cdas.

Clavo de olor en polvo: Una pizca

Mostaza de Dijon: 2 cdas.

Aceitunas verdes descarozadas: 200 g

Arroz arborio: 1 Taza

Leche: 3/4 Taza

Preparación de la Receta

- Condimente el *lomo* con sal y pimienta.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle el *lomo*.
- Precaliente el horno a 200°.
- Retire el *lomo* y envuelva con *jamón* crudo, ate con un piolin y coloque en una fuente para horno a terminar la cocción por 20 minutos aproximadamente.
- Retire, deje reposar, quite el piolin y corte en porciones.

Ensalada de zanahorias

- Pele y corte la *zanahoria* en tiras gruesas.
- Corte la *menta* en tiras finas.
- Condimente con sal, aceite de oliva y aceto balsámico.
- Coloque en una fuente para horno y lleve al horno a cocinar por 20 minutos.
- Deje entibiar y mezcle con la *menta* y las *alcaparras*.

Torta de arroz

- En una olla con agua hirviendo coloque el **arroz** a cocinar por 12 minutos.
- Cuele y deje entibiar.
- Bata los huevos.
- Escurra la *ricota*.
- Ralle el queso pecorino.
- Pique las aceitunas verdes descaroizadas.
- Pique las anchoas.
- En un bowl con el *arroz* agregue los huevos, la leche y *ricota*
- Mezcle bien con un tenedor.
- Incorpore el queso pecorino, las aceitunas y las anchoas, mezcle y coloque en un molde de 24cm, enmantecado.
- Lleve al horno a cocinar a baño maria por 35 minutos.
- Deje reposar, desmolde y corte en porciones.

Salsa

- En un bowl coloque la yema de *huevo*, sal, *mostaza* de dijón, el clavo de olor molido y aceto balsámico
- Mezcle y agregue el aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.
- Incorpore las pasas de uva, mezcle y reserve.

Presentación

- Pique las aceitunas verdes descaroizadas.
- En un plato sirva la carne con la ensalada de zanahorias y una porción de torta de *arroz*
- Rocíe con la salsa, decore con aceitunas verdes picadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carne-asada-con-pastel-de-arroz-y-zanahorias>