

Carpaccio

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo de ternera: 20 Unidad

Marinada

Aceite De Oliva: 5 cdas.

Sal fina: cdita.

Aceto balsámico: 2 cdas.

Jugo de Limón: 100 cc

Relleno

Albahaca: 20 g

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Rúcula: 100 g

Queso Gruyere: 200 g

Preparación de la Receta

- Limpie muy bien el *lomo* de toda su grasa y nervaduras.
- Envuelva en papel film en forma apretada. Congele.

Marinada :

- En un bowl ponga la sal.
- Agregue el *jugo de limón* y el aceto, disuelva la sal.
- Incorpore el aceite de oliva y emulsione.
- Retire el *lomo* del congelador, desenvuelva y corte en finas láminas.

Arme el plato :

- Coloque las *fetas* de *lomo* sobre un plato en forma de roseta.
- Rocíe con la *marinada*.
- Acompañe con hojas de *rúcula* y virutas de queso Gruyère.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-3>