

Carpaccio como el Pintor



Ingredientes

Crema agria: c/n

Mayonesa: c/n

Pimienta Negra: c/n

Solomillo de ternera: c/n

Limon: c/n

Mostaza: c/n

Sal en escamas: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar en rodajas finas el carpaccio con un cuchillo bien afilado y sin mover hacia delante y hacia atrás, solo bajando el cuchillo y así no se romperán las lonchas.
- Aligerar con un poco de agua las tres salsas para que a la hora de salpicar la carne sea más dinámico.
- Emplatar, salpicar, pimentar y terminar con aceite de oliva virgen extra, unas gotas de *limón* y unas escamas de sal.

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