

# Carpaccio con Vinagreta de Pistachos



## Ingredientes

**Pimienta:** c/n

**Queso Parmesano:** 100 Gramos

**Sal en escamas:** c/n

**Tenera en lonchas:** 300 Gramos

**Vinagre balsámico de Módena:** c/n

**Pistachos:** 1 Puñado

**Rúcula:** 1 Puñado

**Aceite De Oliva:** c/n

**Tomate:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- *Pelar un tomate y picarlo en dados.*
- *Mezclar con 100 gramos de queso parmesano picado a cuchillo y un puñado de rúcula.*
- *Aliñar con sal en escamas, pimienta y aceite de oliva virgen.*
- *Poner esta mezcla sobre las lonchas de ternera y enrollar.*
- *Servir sobre una cama de rúcula y salsear con la vinagreta que habremos preparado con un puñado pistachos picados, aceite de oliva virgen extra y vinagre balsámico de Módena.*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-con-vinagreta-de-pistachos>