elGourmet

Carpaccio de Buey con Pistachos y Gouda

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Orégano: c/n
Queso gouda viejo: c/n
Carpaccio de buey preparado: 1 Paquete
Pistachos: 100 grs
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Abrir el paquete de carpaccio para que se airee y poder separar las láminas sin dificultad.
- Rallar el queso Gouda viejo.
- Poner las láminas de carpaccio en el plato y cubrir con el queso.
- Machacar los pistachos y agregar sal en escamas, pimienta negra y hojitas de *orégano* fresco.
- Emulsionar el aceite con unas gotas de *vinagre* balsámico y un chorrito de aceite de oliva.
- *Aliñar* el carpaccio y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-buey-con-pistachos-y-gouda