

# Carpaccio de callo de hacha en vinagreta de chipotle

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Callos de Hacha:** 600 g

**Queso Parmesano:** 100 grs.

### Aceite de albahaca

**Albahaca:** 10 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 100 cc

### Fritura de mejillones

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Ciboulette:** 1 cda.

**Polvo de hornear:** 1 cdita.

**Harina:** 150 grs.

**Agua gasificada:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Chile Chipotle:** 1 Unidad

**Mejillones:** 200 g

**Aceite De Oliva:** 20 cc

### Vinagreta

**Albahaca:** 1 cda.

**Rúcula:** 20 g

**Verdolaga:** 20 g

**Azucar:** 3 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Lechuga:** 1 Planta

**Jugo De Lima:** 50 cc

**Chile Chipotle:** 1 Unidad

**Queso Parmesano Rallado:** 20 g

**Vinagre:** 50 cc

**Aceite De Oliva:** 150 cc

**Perejil:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Congele el callo de hacha y corte en láminas.
- Coloque en un plato las láminas de callo
- Reserve en la heladera hasta utilizar

## Fritura de mejillones

- En una olla con abundante agua salada hirviendo coloque los mejillones y
- Cocine hasta que se abran.
- Corte el *chile chipotle*, quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique los ajos.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque aceite de oliva, el *ajo*, el *chile chipotle* seco, *ciboulette*, sal y pimienta
- Mezcle bien
- Añada los mejillones y deje *marinar*.
- En un bowl coloque, *harina*, polvo de hornear, sal, pimienta y agua gasificada, mezcle con batidor de alambre hasta obtener una pasta ligera.
- Pase los mejillones marinados por la pasta para freír.
- En una olla con abundante aceite caliente introduzca los mejillones y fría hasta *dorar*
- Retire y coloque sobre papel absorbente
- Reserve

## Vinagreta

- En un bowl con *vinagre* y azúcar coloque a *marinar* el *chile chipotle*
- Utilice sólo el líquido.
- En un bowl coloque el líquido del *chile chipotle*, el *jugo* de lima, azúcar, sal y pimienta.
- Agregue aceite de oliva batiendo continuamente
- Añada queso parmesano rallado.
- Forme un bouquet de hojas verdes y un bouquet de hierbas frescas y pase por la vinagreta en el momento de servir.

## Aceite de albahaca

- En procesador coloque, *albahaca*, aceite de oliva, sal y pimienta
- Procese hasta integrar bien.
- Cuele y reserve.

## Presentación

- Rocíe los *callos* anteriormente preparados con el aceite de *albahaca* y coloque encima las hojas verdes y las hierbas, láminas de queso parmesano y las frituras de mejillones

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-callos-de-hacha-en-vinagreta-de-chipotle>