

Carpaccio de ciervo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Queso Parmesano: 50 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hojas de menta: 6 Unidades

Lomo de ciervo: 1 Unidad

Tomates secos: 30 grs.

Mango: 1/2 Unidad

Girgolas: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en láminas finas.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las gírgolas, corte la cocción en agua helada.
- Hidrate los tomates en agua, luego escurra y deje *marinar* en aceite de oliva.
- Ralle el queso con la parte gruesa del rallado.
- Corte el mango en gajos finos.
- Presentación
- En el centro de un plato aceitado disponga los tomates, a un lado las láminas de carne superponiéndolas, en el otro lado las gírgolas, la *menta*, el queso, el mango y los brotes de alfalfa.
- Espolvoree con sal y rocíe con aceite de oliva.

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