

Carpaccio de lomo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo: 400 g

Aceite de curry

Curry: 2 cda.

Aceite Vegetal: 3 cdas.

Crujiente de alcaparras

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Alcaparras: 4 cdas.

Ensalada

Esparragos: 8 Unidades

Sal: A gusto

Vinagre Balsámico: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 6 cdas.

Galleta de parmesano

Queso Parmesano: 100 grs.

Mayonesa casera

Sal: A gusto

Yema: 1 Unidad

Mostaza: 1 cdita.

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Agua: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Desgrase el **lomo** y envuelva en papel film, para que tome forma cilíndrica.
- Lleve al congelador y 15 minutos antes de servir retire y corte en láminas finas.
- Acomode las láminas de *lomo* en los platos, cubra con papel film y reserve en el congelador.

Ensalada

- Pele los espárragos, ate y coloque parados en una olla con agua hirviendo, salada.
- A los 4 minutos, acueste los espárragos en la olla para que se terminen de cocinar.
- Retire y pase por agua helada y retire la parte blanca y corte en trozos pequeños (reservando las ocho puntas).
- En un bowl mezcle, el *vinagre* balsámico, el aceite de oliva, sal y pimienta.
- Agregue los espárragos y reserve.

Galleta de parmesano

- En una sartén de teflón coloque el queso parmesano rallado en forma triangular.
- Deje *dorar* sin moverlo.
- Retire y moldee sobre un cilindro, deje enfriar.

Aceite de curry

- En una sartén coloque el *curry* a calentar, junto al aceite vegetal a fuego muy bajo.
- Cuando este aceite aromatizado esté frío, pase por un colador con papel absorbente y reserve.

Mayonesa casera

- En un bowl coloque la yema de *huevo* la *mostaza* y el agua.
- Mezcle e incorpore de a poco el aceite vegetal.
- Termine incorporando el aceite de *curry*, mezcle hasta emulsionar y condimente con sal.

Crujiente de alcaparras

- En abundante aceite caliente coloque las *alcaparras* a freír.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Sobre el carpaccio de *lomo*, coloque unas líneas de *mayonesa*, aromatizada con el aceite de *curry*, agregue la ensalada de espárragos con la vinagreta, el crujiente de *alcaparras* y termine con la galleta de parmesano.
- Decore con las puntas de *espárrago* reservadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-lomo-3>