elGourmet

Carpaccio de lomo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcaparras: 80 g
Rúcula: 200 g
Lomo de ternera: 2 k
Queso Parmesano: 150 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 150 cc

Salsa

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Huevo duro: 1 Unidad
Salsa picante: 1 cdita.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 200 cc
Salsa Inglesa: 1 cdita.

Vegetales asados

Esparragos: 200 g
Flores de calabaza: 6 Unidades
Perejil Crespo: A gusto
Hinojos mini: 250 g
Puerros: 250 g
Zanahorias baby: 250 g
Orégano fresco: A gusto
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Ralladura de limón: 1 Unidad
Sal: A gusto
Aceite de Chile: 100 cc
Ciboulette: A gusto
Vinagre de Vino Blanco: 50 cc
Remolachas mini: 250 g
Brotes de alfalfa: A gusto

Preparación de la Receta

- Encienda las brasas.
- Limpie el **lomo** y colóquelo sobre una fuente, condimente con aceite de oliva, sal y pimienta.

Vegetales asados

- En un bowl coloque los puerros, zanahorias babi, los espárragos, las mini remolachas y los mini hinojos, incorpore la ralladura de *naranja* y *limón*, perfume con el aceite de *chile* y condimente con sal, mezcle.

Salsa

- En un recipiente coloque el *huevo*, *mostaza* de dijón, *jugo* de *limón*, salsa picante, salsa inglesa, sal y aceite de oliva, pise con un tenedor para desarmar el *huevo*
- El *huevo* no debe estar demasiado *cocido*

Armado

- Coloque los vegetales sobre la parrilla.
- Acomode el *lomo* condimentado sobre la parrilla, debe sellarlo de todos sus lados a fuego bien fuerte dejando crudo el interior, tiempo de cocción aproximado, 4 minutos
- Una vez que retire la carne de la parrilla déjela reposar unos minutos y luego córtela en finas rodajas.

Presentación

- Coloque en una fuente un colchón de brotes de alfalfa y sobre este acomode los vegetales asados, condiméntelos con *vinagre* y perfume con *orégano* fresco, *perejil* crespo y *ciboulette* picado
- Decore con flores de *calabaza* previamente rotas con las manos.
- Sobre el plato de presentación del carpaccio, coloque un colchón de hojas de *rúcula* y encima acomode las rodajas de *lomo*, sazone con sal, pimienta negra recién molida, escamas de queso parmesano y espolvoree las *alcaparras*, por ultimo sazone con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-lomo-4