

Carpaccio de lomo con tartare y hongos grillados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Armado y terminacion

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Hongos portobellos: 200 g

Papas en cubitos: 1 Taza

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Queso Parmesano: 150 grs.

Para el carpaccio y tartare

Lomo: 1 Unidad

Ciboulette: 1/2 cda.

Ketchup: 4 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Tabasco: A gusto

Perejil: 1/2 cda.

Worcestershire: A gusto

Mostaza de Dijon: 1-2 cditas.

Yema: 1 Unidad

Cebolla brunoise: 15 grs.

Alcaparras: 1/2 cda.

Cognac: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el carpaccio y tartare

- Limpiar el **lomo** separar la cabeza y la cola reservar solo el centro de **lomo**, envolver en film y congelar. reservar cabeza y cola para el **tartare**.
- Desgrasar bien la cabeza de *lomo* y picarla en la procesadora, mezclarla con las cebollas, *alcaparras* picadas, *ciboulette*, *perejil* y *yema de huevo*, agregar le *ketchup*, *tabasco*, *worcestershire* y *mostaza* de *dijon*, incorporar el *cognac*, *sazonar* con sal y *pimienta*, reservar.

Armado y terminacion

- Calentar el aceite y freir en una olla los cubos de papas hasta que esten dorados, calentar una sartén con aceite de oliva y *dorar* los **hongos** cortado en laminas de medio centímetro de ancho, reservar.
- Cortar el carpaccio finamente y acomodarlo en forma de circulo en un plato, poner un aro en el centro y moldear el *tartare*, acomodar unos *hongos* alrededor, y las papas, rociar con aceite de oliva, sal y pimienta y unas escamas de queso.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-lomo-con-tartare-y-hongos-grillados>