

# Carpaccio de lomo y verduras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lomo:** 1 k

**Sal y pimienta blanca:** A gusto

### Guarnición

**Espárragos:** 10 Unidades

**Berenjenas:** 2 Unidades

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Tomillo:** 2 Ramas

**Queso Parmesano:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 Taza

**Zucchini:** 2 Unidades

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Mozzarella:** 200 g

### Masa quebrada

**Harina:** 500 grs.

**Agua:** 125 cc

**Manteca fría:** 250 grs.

### Mermelada de cebollas moradas

**Pimienta:** A gusto

**Cebollas moradas:** 4 Unidades

**Azúcar:** Cantidad necesaria

**Vinagre de vino:** 1/4 Taza

## Preparación de la Receta

- Reserve el **lomo** en el freezer hasta que este firme pero no congelado, luego corte en fina laminas.

## Mermelada de cebollas moradas

- Pele y corte las cebollas en trozos, luego procese.
- Pese luego la pulpa obtenida de la *cebolla* y colóquela en una olla, agregue la mitad del peso en azúcar, el *vinagre*, pimienta y cubra con agua, lleve a fuego mínimo y deje cocinar durante 1 hora aproximadamente.

## Guarnición

- Con una mandolina corte las verduras en láminas.
- En un grill caliente con aceite grille las verduras, reserve la mitad de las láminas de *zanahoria* y berenjenas.
- Deshoje en un recipiente las ramas de *tomillo*, agregue el *jugo de limón* y el aceite de oliva mientras bate para emulsionar, agregue luego la mitad de las verduras reservadas en el recipiente.

## Masa quebrada

- Coloque los ingredientes en un recipiente y mézclelos, una vez incorporados amase.
- Deje reposar la masa en la heladera luego estire y forre pequeños moldes individuales, pinche con un tenedor.
- Cocine en horno a 180°C durante 10 minutos.

## Armado

- Rellene las tarteletas de masa quebrada con mermelada de cebollas.
- Corte la mozzarella en cubitos y decore las tarteletas.

## Presentación

- Sirve en un plato las verduras grilladas y las verduras condimentadas con la emulsión, laminas de carne y escamas de parmesano, sazone con sal y pimienta y la emulsión de *limón* y aceite.
- Acompañe con las tarteletas con mermelada de cebollas.

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