

Carpaccio de lomo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rúcula: 1 Paquete

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Alcaparras: 1 cda.

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Queso Parmesano: A gusto

Lomo de ternera: 300 g

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie el **lomo**, envuelva en papel film y cuando haya tomado temperatura corte en finas laminas.

Armado

- Coloque en una bowl el *jugo de limón* junto con la sal y la pimienta, mezcle.
- Agregue el aceite de oliva y emulsione
- Reserve.
- En una sartén a temperatura media, coloque una franja de queso parmesano, deje que se funda y forme una teja.
- Corte los bordes y coloque sobre un palo de amasar
- Condimente las rodajas de *lomo* y las hojas de *rúcula* con la emulsión reservada.

Presentación

- Sirva en plato pincelado con *mostaza* de dijon y acompañe con las *alcaparras*
- Decore con la teja.

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