# Carpaccio de posta negra con salsa chimichurri + Carpaccio de langostinos con mayonesa de tomate de árbol



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Carpaccio de langostinos

**Pimienta rosa**: A gusto
**Aceite De Oliva**: A gusto
**Langostinos**: 10 Unidades
**Perejil picado**: 2 cdas.
**Jugo de Limón**: 1/2 Taza
**Sal y pimienta negra**: A gusto

### Carpaccio de posta negra

**Pimienta de olor**: 10 Granos
**Laurel**: 3 Hojas
**Tomillo**: 3 Ramas
**Cebolla Morada**: 1 Unidades
**Vino Tinto**: 1 L
**Punta de nalga**: 1 Unidad
**Ajo**: 5 Dientes
**Sal y pimienta negra**: A gusto

### Chimichurri

**Perejil Crespo**: 1/2 Tazas
**Vinagre Blanco**: 1/2 Taza
**Pimentón verde**: 1 Unidad
**Perejil liso**: 1/2 Taza
**Aceite Neutro**: 1/4 Taza
**Aceite De Oliva**: 1/4 Taza
**Cebolla Morada**: 1 Unidades
**Sal y pimienta negra**: A gusto

### Mayonesa de tomate de árbol

**Ajos asados**: 5 Dientes
**Jugo de Limón**: 1/4 Taza
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Tomates de árbol**: 4 Unidades
**Huevo**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: 1/2 Taza

### Pinot noir con bayas y fermentado de carambolo

**Pimienta de olor**: 6 Granos
**Fermentado de carambolo**: 1 L
**Pinot Noir**: 1 L
**Frutas del bosque**: 200 g

# Preparación de la Receta

## Carpaccio de posta negra

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Realice sobre la punta de nalga, del lado de la carne y no de la piel unas incisiones, coloque dentro de estas los granos de pimineta de olor, acomode la carne sobre una fuente y cúbrala con la *cebolla*, *ajo*, sal, pimienta negra recién molida, hojas de *laurel*, *tomillo* y vino tinto, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 48 horas.

## Chimichurri

- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Corte el *pimiento* verde en trozos.
- Coloque en el vaso de la licuadora las hojas de *perejil* crespo y liso, la *cebolla* morada, el *pimentón* verde, *vinagre* blanco, sal y pimienta, licue y agregue el aceite de oliva y aceite neutro, licue nuevamente hasta lograr una preparación lisa y homogénea.
- Vuelque en un recipiente cubra con papel film y reserve en la heladera durante 2 horas.

## Carpaccio de langostinos

- Abra los **langostinos** y luego macháquelos

## Mayonesa de tomate de árbol

- Coloque en una licuadora el *huevo*, agregue los ajos asados, sal y pimienta, comience a licuar y añada el aceite de oliva en forma de hilo.
- Pele los tomates y luego procéselos para obtener la pulpa.
- Coloque en un bowl la **mayonesa** y agregue la pulpa de los tomates de árbol, sazone con sal, pimienta y *jugo* de *limón*, mezcle y reserve.

## Pinot noir con bayas y fermentado de carambolo

- Triture groseramente las frutas del bosque, luego coloque una cucharada en una copa, cubra hasta un cuarto de la copa con el vino pinot noir y luego incorpore 2 granos de pimineta.
- Sirva en una copa el fermentado de carambolo.

## Armado

- Transcurridas las hora de reposo de la carne retírela y séquela con un paño.
- En un wok bien caliente cocine la carne primero del lado de la piel y luego gírela hasta que se ponga negra de todos sus lados.
- Terminada la cocción y una vez fría envuélvala en papel film presionando bien y reserve en el freezer durante aproximadamente 24 horas.
- Una vez congelada la carne por completo quite el papel film y corte en finas *fetas*
- Enrolle las *fetas*.
- Acomode los *langostinos* en una fuente, agrégueles *jugo* de *limón*, sal, pimienta negra, pimienta rosa, espolvoree con *perejil* picado y termine con aceite de oliva.

## Presentación

- Acomode los rollos de carpaccio de posta negra en una fuente y salsee con el chimichurri
- Acompañe con el pinot noir con *bayas*.
- Decore el carpaccio de *langostinos* con la *mayonesa* de **tomate** de árbol
- Acompañe con el fermentado de carambolo frió.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-posta-negra-con-salsa-chimichurri-carpaccio-de-langostinos-con-mayonesa-de-tomate-de-arbol**