

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 pimienta 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 pimienta.
- 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 frío.

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>