

Ensalada de Carpaccio de Lomo con Kale

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcaparras: 30 Gramos Almendras: 30 Gramos

Granos de pimienta: 1 cda Kale: 1 Atado

Limón para su jugo: 1/2 unidad **Lomo de ternera limpio**: 500 Gramos

Pimienta: c/n Queso Parmesano: 50 Gramos

Romero: 50 Gramos Sal en escamas: c/n Sal gruesa: 1 cda Aceite De Oliva: c/n

Aderezo

Jugo de Limón: 1 cda Leche: 1 cda

Mayonesa: 100 Gramos Salsa Inglesa: 1 cda

Preparación de la Receta

- Picar *romero*, sal gruesa, granos de pimienta y pasar el **lomo** por esta mezcla.
- Sellar hasta dorar en sartén caliente con aceite de oliva por todos sus lados.
- Dejar reposar.
- En un bowl colocar hojas de kale sin cabo, un chorro de aceite de oliva, un puñadito de sal gruesa y masajear las hojas con fuerza para ablandar.
- Llevar a sartén caliente para ablandar y dorar un poco.
- Agregar almendras picadas a la sartén.

Armado

- Cortar finas láminas de lomo sellado y colocar en la base de la fuente.
- Rociar con jugo de limón, aceite de oliva, sal en escama y pimienta.
- Agregar por encima alcaparras, virutas de queso parmesano y terminar con las hojas de kale apenas doradas.

• Terminar con el aderezo sobre hojas y carne.

Aderezo

• En un bowl mezclar mayonesa, salsa inglesa, jugo de limón, leche y reservar

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-salad