

Ensalada de Carpaccio de Lomo con Kale

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcaparras: 30 Gramos

Granos de pimienta: 1 cda

Limón para su jugo: 1/2 unidad

Pimienta: c/n

Romero: 50 Gramos

Sal gruesa: 1 cda

Almendras: 30 Gramos

Kale: 1 Atado

Lomo de ternera limpio: 500 Gramos

Queso Parmesano: 50 Gramos

Sal en escamas: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Aderezo

Jugo de Limón: 1 cda

Mayonesa: 100 Gramos

Leche: 1 cda

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>