Carpaccio tibio de lomo de cordero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo de cordero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Queso Parmesano: 100 grs.

Guarnición

Esparragos: 300 g
Puré de Ajos:
Tomates: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 300 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Marinada

Albahaca fresca: cdita.

Papas Dauphine

Agua: 100 cc

Puré de ajos rostizados

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Cabeza

Vinagreta

Alcaparras: 30 g
Aceite de Chile: 50 cc
Tomillo fresco: 1 Rama
Orégano fresco: 1 Rama
Sal y Pimienta: A gusto
Limon: ½ Unidad

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa del **lomo**.
- Corte en finas láminas.
- Disponga las láminas de *lomo* entre dos papel film untados con aceite de oliva y aplaste con una maza de cocina del centro hacia afuera.
- Corte el parmesano en escamas.

Vinagreta

- Exprima el *limón*.
- Deshoje el *tomillo* y el *orégano*.
- En un bowl mezcle el *orégano*, el *tomillo*, las *alcaparras*, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de *chili*.

Guarnición

- Corte los tomates en cuartos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los tomates.
- Pele los espárragos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los espárragos a fuego fuerte.
- Agregue el puré de ajos, los tomates, sal y pimienta.

Puré de ajos rostizados

- Pincele la cabeza de *ajo* con aceite de oliva.
- Cocine en el horno durante 20 minutos a 30 minutos.
- Corte al medio y exprima con la mano cada mitad para obtener el puré.

Presentación

- Disponga las láminas de **cordero** en un plato, salpimente y cubra con la vinagreta.
- Encima sirva las verduras y el parmesano.

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