

# 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>