

Carpaccio

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Jugo de Limón: 100 cc

Salsa Tabasco: A gusto

Queso de Cabra: 100 g

Jengibre: A gusto

Alcaparras: 50 g

Salsa Inglesa: A gusto

Lomo de ternera: 200 g

Tomillo: 1 Rama

Mostaza en polvo: 1 cdita.

Varios

Berro de jardín: 30 g

Brotes de alfalfa: 30 g

Preparación de la Receta

- Limpie muy bien el *lomo* de toda su grasa y nervaduras.
- Envuelva en papel film en forma apretada y lleve al freezer hasta que se congele parcialmente.
- Retire el *lomo* del congelador, desenvuelva y corte en finas láminas.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Desgrane el *tomillo*.
- En un bowl coloque la *mostaza*, el *jugo de limón*, Tabasco y mezcle hasta disolver la *mostaza*.
- Agregue el *jengibre*, la salsa inglesa, las *alcaparras* y el *tomillo*.
- Corte el *limón* en rodajas y reserve.
- Ralle el queso de cabra y reserve

Presentación

- Coloque las *fetas* de *lomo* sobre un plato aceitado sin superponerlas, a un lado acomode las *rodaja* de *limón*, en el centro disponga el queso de cabra rallado dándole volumen y rocíe con el aderezo
- Decore con los brotes de alfalfa y berros de jardín.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carpaccio>