

Cima alla sanremese (Cima de ternera al estilo de San Remo)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cima

Pan Rallado: 1 cda.

Apio: 1 Tallo

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Lechuga mantecosa: 50 g

Zanahoria: 1 Unidad

Matambre de ternera: 800 g

Cebolla: 1 Unidad

Seso de ternera: 100 g

Clavo De Olor: 4 Unidades

Ajo: 1 Diente

Perejil: 10 g

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Guarnición

Sal: A gusto

Zanahoria: 200 g

Nabo: 200 g

Rúcula: 200 g

Papas: 200 g

Preparación de la Receta

Cima

- Aplaste el *ajo* y retire su piel.
- Corte la *cebolla* por la mitad e hinque los clavos de olor en ambas partes.
- Corte el *apio* y la *zanahoria* en trozos.
- En una *cacerola* disponga el *ajo*, la *cebolla*, el *apio*, la *zanahoria*, cubra con abundante agua y lleve a ebullición.
- Lave repetidamente el *seso* en agua fría y blanquee en abundante agua en ebullición durante 10 minutos.

- Escurra, retire la piel que la recubre y aplaste con un tenedor hasta obtener una pasta homogénea.
- Corte la *lechuga* en fina juliana y disponga en un bowl.
- Incorpore el seso, queso, pan rallado, los huevos, el *perejil*, sal, pimienta y mezcle bien.
- Elimine los excesos de grasa de la carne, espolvoree con queso rallado y salpimiento.
- Unte con la preparación de seso, enrolle, cierre los bordes y ate con hilo de cocina.
- Envuelva con un lienzo húmedo, ate con hilo de cocina y sumerja en el agua hirviendo con las verduras y deje cocinar durante 2 horas.
- Escurra, deje enfriar, retire los hilos y corte en rodajas finas.

Guarnición

- Corte la *zanahoria*, la *papa* y el *nabo* con una cuchara noisette pequeña.
- Cocine las verduras en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.

Presentación

- En la base de una fuente forme un colchón con hojas de *rúcula*, alrededor acomode las rojas de carne y en el centro disponga la *guarnición*.
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cima-alla-sanremese-cima-de-ternera-al-estilo-de-san-remo>