elGourmet

Ensalada con lomo tataki

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Mostaza en grano: 1 cda.
Cebolla picada: 20 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Lomo: 300 g
Sal: Cantidad deseada
Variedad de lechugas: 30 g
Endivias: 20 g
Ajo: 1/2 Diente
Pimienta Negra: Cantidad deseada
Tomillo: 10 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

rallamos medio diente de ajo y untamos el lomo d&aacute

- Ndole pequeños golpecitos
- Añadimos *tomillo* fresco, salamos y cocinamos en una sartén bien caliente con aceite de oliva por todos sus lados hasta *dorar*
- Luego, bajamos el fuego y cocinamos hasta lograr el punto jugoso (7 minutos aproximadamente).

Para el aderezo

- En un bol, mezclamos la *cebolla* picada, la *mostaza* en grano, el aceite de oliva y mezclamos
- Condimentamos con sal, pimienta negra y reservamos.

Para el armado

- Colocamos variedad de hojas y trozos de endivias en la base del plato
- *Condimentar* con parte del aderezo.

- Cortamos el **lomo** en *fetas* finas, escurrimos el *jugo* con papel absorbente y lo servimos sobre las hojas condimentadas.
- Terminamos con el aderezo de *mostaza* sobre los trozos de *lomo* jugoso.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-con-lomo-tataki