# Ensalada de ternera

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Bebida sugerida

**Vino Cabernet Merlot 2000**:

### Carne

**Sal gruesa**: A gusto
**Hierbas frescas**: A gusto
**Colita De Cuadril**: 300 g
**Pimienta**: A gusto

### Salsa

**Jugo de Limón**: 1 cda.
**Yemas de huevo**: 2 Unidades
**Queso Parmesano Rallado**: 1 cda.
**Salsa Tabasco**: Unas gotas
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceite**: Cantidad necesaria

### Varios

**Almendras peladas y tostadas**: 20 Unidades
**Lechuga**: 4 Hojas

### Vegetales

**Jugo de Limón**: 1 cda.
**Tomates secos rehidratados**: 6 Unidades
**Pimiento amarillo**: 1/2 Unidad
**Hinojo**: 1 Unidad
**Tomillo**: 1 Rama
**Aceite De Oliva**: 4 cdas.
**Pimiento verde**: 1 Unidad
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Pimiento colorado**: 1 Unidad

# Preparación de la Receta

## Carne

- Retire los excesos de grasa de la carne y la membrana que la recubre.
- En una sartén caliente disponga un trozo de grasa y deje fundir.
- Disponga la pieza de carne condimente con sal gruesa y pimienta y deje *dorar* por ambas caras.
- En una placa con aceite coloque hierbas frescas y encima la pieza de carne.
- Lleve a horno moderado y termine la cocción.
- Deje reposar la carne y corte en láminas finas.

## Vegetales

- Corte los pimientos en bastones finos.
- Corte el *hinojo* en juliana.
- Corte los tomates en tiras.
- En un bowl combine los vegetales, el *jugo* de *limón*, hojas de *tomillo*, sal, pimienta y aceite.

## Salsa

- Procese las yemas con el *jugo* de *limón*, tabasco, sal y pimienta.
- Vierta el aceite en forma de hilo sin dejar de procesar.
- Agregue el queso rallado y termine de procesar hasta obtener consistencia de *mayonesa* ligera.

## Presentación

- En la base de un plato disponga una hoja de *lechuga* y de lado los vegetales dándole volumen y encima acomode la carne.
- Rocíe los bordes del plato con la salsa y decore con las almendras.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-ternera**