elGourmet

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