

Ensalada Fría de Carne

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite: c/nAjo picado: 1 unidadAzucar: 2 cdaBifes de lomo: 250 grs

Cebolla morada cortada en pluma: 1/2 unidad Escamas de queso parmesano a gusto: c/n

Hojas verdes y radicchio: c/n Limón para su jugo: 1 unidad

Pimiento rojo cortado en juliana: 1/2 unidad Tomates cherry cortados en mitades: 1/2 Taza

Salsa de soja: 1/4 Taza

Aderezo

Aceite De Oliva: 6 cdas

Jengibre fresco rallado: 1 cdita Limón para su jugo: 1 unidad

Perejil: 1 cda Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite cocinar la carne vuelta y vuelta.
- En un bol mezclar salsa de soja, *jugo* de *limón*, *ajo* picado, azúcar rubia y agregar a la sartén con la carne sellada.
- Dejar reducir la salsa y reservar
- Colocar la variedad de hojas (lechuga criolla, rúcula, radiccio, espinaca, escarola fina) en una fuente amplia.
- Agregar los tomates, pimientos rojos, cebolla morada en pluma, escamas de queso parmesano y por último la carne por encima.
- Servir con el aderezo aparte.

Aderezo

• En un bol mezclar aceite de oliva, jugo de limón, perejil picado, jengibre rallado, sal y pimienta.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/ensalada-fria-de-carne