

Ensalada Fría de Carne

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Azúcar: 2 cda

Cebolla morada cortada en pluma: 1/2 unidad

Hojas verdes y radicchio: c/n

Pimiento rojo cortado en juliana: 1/2 unidad

Salsa de soja: 1/4 Taza

Ajo picado: 1 unidad

Bifes de lomo: 250 grs

Escamas de queso parmesano a gusto: c/n

Limón para su jugo: 1 unidad

Tomates cherry cortados en mitades: 1/2 Taza

Aderezo

Aceite De Oliva: 6 cdas

Jengibre fresco rallado: 1 cdita

Perejil: 1 cda

Limón para su jugo: 1 unidad

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*, radicchio, *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>