Falso matambre en pizza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso mozzarella ahumado: 150 g
Queso Provolone: 100 g
Ciboulette: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Lomo de ternera: 2 k
Habas cocidas: 100 g

Ensalada

Hojas verdes: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Mango: 1 Unidad
Mostaza: 1 cda.

Guarnición

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 100 g
Hongos Portobello: 4 Unidades

Varios

Aceite de pimentón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Ralle el queso *mozzarella* y el provolone.
- Pique el *ciboulette*.
- Pique las *habas*.
- Limpie el *lomo* y abra longitudinalmente, hasta lograr un rectángulo.
- Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva.

- Coloque sobre la parrilla bien caliente a grillar.
- En un bowl mezcle los quesos rallado, las *habas*, la ralladura de *limón*, el *ciboulette*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- De vuelta el *lomo* y cubra con la mezcla anterior.
- Cubra con papel de aluminio para que se derrita el queso.

Guarnición

- Retire los tallos de los *hongos* y corte en láminas de ½ cm de espesor.
- Condimente con sal, pimienta negra y aceite de oliva.
- Coloque sobre la *plancha* a *dorar*.
- Retire el cuero de la *panceta* y coloque sobre la *plancha* a *dorar*, luego corte en lardones

Ensalada

- Pele y corte el mango en láminas finas.
- En un bowl mezcle las hojas verdes cortadas con las manos tamaño bocado y el mango
- Prepare una vinagreta con *mostaza*, *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Condimente la ensalada al momento de servir

Presentación

- Sirva el **matambre** cortado en porciones, junto a la ensalada, los *hongos* y la *panceta*.
- Rocíe con aceite de *pimentón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/falso-matambre-en-pizza