

Gyuniku no tataki (Carpaccio japonés de carne vacuna)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aderezo

Salsa de soja: 100 cc

Jugo De Lima: 100 cc

Mayonesa: 200 g

Karashi (mostaza Japonesa): 20 g

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Jengibre: 100 g

Carpaccio de carne sellada

Lima: 1 Unidad

Aceite: 20 cc

Hojas de sésamo: 5 Unidades

Mirin: 20 cc

Brotes de alfalfa: 100 g

Chiles rojos: 4 Unidades

Huevas de salmón rosado: 50 g

Daikon o nabo japonés: 1 Unidad

Pepino: 1 Unidad

Bife de chorizo: 500 grs.

Sake: 20 cc

Carpaccio de lomo

Semillas de sésamo negras y blancas: 20 g

Lima: 1 Unidad

Algas wakame: 50 g

Lomo: 500 g

Aceite de Sésamo: 20 cc

Preparación de la Receta

Carpaccio de lomo

- Desgrase el *lomo*, que debe estar en un punto nieve (congelado a -4°) y corte en finas láminas.
- Corte la lima en láminas muy finas.
- Hidrate las algas wakame (si son secas) en agua durante ocho horas

Aderezo

- En un bowl coloque karashi o *mostaza* japonesa y *mayonesa*
- Mezcle bien y coloque en una salsaera.

Presentación

- En un plato acomode el *lomo* en forma de abanico, luego la lima y en el centro las algas wakame.
- Espolvoree la carne con semillas de *sésamo* negro y blanco tostado y rocíe con aceite de *sésamo*.
- Acompañe con el aderezo.

Carpaccio de carne sellada

- Desgrase el *bife* de chorizo en un punto nieve (congelado a -4°), corte al medio longitudinalmente.
- En una sartén con aceite neutro, a fuego muy fuerte selle muy rápido el *bife* de chorizo por todos sus lados
- Retire y deje entibiar.
- Corte el *bife* de chorizo al bies en láminas muy finas.
- Corte la lima en láminas muy finas.
- Corte el pepino al bies en láminas muy finas.
- Pele el *daikon* y corte en trozos, con un palito de brochette haga huecos y coloque dentro los *chili* rojos, corte el excedente, ralle y escurra.
- Mezcle las huevas de *salmón* rosado, con *mirín* y *sake*.
- Corte las hojas de *sésamo* o shiso a la mitad.

Aderezo

- Sumerja el *jengibre* en agua, pele y ralle.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En un bowl prepare un aderezo con, *jengibre*, *jugo* de lima, en la misma proporción salsa de soja y *cebolla* de verdeo
- Mezcle bien y coloque en una salsaera

Presentación

- En un plato *redondo* acomode la carne en forma de abanico por debajo coloque las hojas de *sésamo*, luego el pepino, en el centro coloque brotes de alfalfa, el *daikon* o *nabo* rallado y las huevas de *salmón* rosado o ikura.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/gyuniku-no-tataki-carpaccio-japones-de-carne-vacuna>