

Lomo bajo con carbonara trufada

Tiempo de preparación: 22 Min



Ingredientes

Lomo bajo de ternera: 2 Piezas

Huevo: 2 Unidades

Trufa negra: A gusto

Pimienta Negra: A gusto

Guanciale: 200 Gramos

Cuña de queso trufado: 1 Unidad

Aceite de oliva extra virgen: A gusto

Sal de trufa blanca: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Ponemos una *plancha* al fuego y doramos las piezas de carne por todas sus caras.
- Cortamos el guanciale en láminas y lo doramos en una sartén.
- En un bol ponemos un *huevo* y una yema, añadimos queso trufado rallado, la pimienta negra, la trufa negra rallada y un buen chorro de aceite de oliva virgen extra.
- Mezclamos bien.
- Servimos el **lomo** bajo cortado en tiras y decoramos con la carbonara y sal de trufa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-bajo-con-carbonara-trufada>