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