Rollitos de carpaccio con vinagreta de pistachos



Ingredientes

Aceite de oliva virgen:
Carpaccio de ternera: 300 Gramos
Grana Padano: 100 g
Orégano seco:
Pimienta:
Pistachos: 1 Puñado
Rúcula: 1 Puñado
Sal en escamas:
Tomate Maduro: 1 Unidad
Vinagre de Módena:

Preparación de la Receta

- Pelamos el *tomate* y lo cortamos en cuadraditos
- Lo mezclamos con el Grana Padano picado a cuchillo y con la *rúcula*
- Aliñamos con sal en escamas, pimienta, aceite de oliva virgen y *vinagre* de Módena
- Colocamos esta mezcla sobre las lonjas de cecina y enrollamos.
- Preparamos una vinagreta con los pistachos picados a grosso modo, aceite de oliva virgen y *vinagre*
- Salseamos por encima de los rollitos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-carpaccio-con-vinagreta-de-pistachos