Rotolini di carpaccio al pesto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Parmesano: 100 grs.
Tomates Perita: 3 Unidades
Lomo: 350 g
Chauchas: 200 grs.

Aderezo

Sal y Pimienta: A gusto
Limon: 1/2 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Pesto

Albahaca: 20 Hojas
Aceite De Oliva: 200 cc
Ajo: 2 Dientes

Varios

Pan de campo: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Envuelva la carne en un film y congele en el freezer.
- Corte en láminas muy finas al sesgo.
- Blanquee las chauchas.
- Corte escamas de parmesano.
- Corte los tomates en tiras y elimine las semillas

Pesto

- Procese la *albahaca* con el *ajo* y el aceite.

Armado

- Unte las láminas de carne con el pesto.
- Encima disponga un trozo de *tomate*, una *chaucha*, una escama de queso y cierre.
- Corte el pan al medio transversalmente, frote con el *ajo* y rocíe con aceite de oliva.

Aderezo

- Pique finamente la *cebolla* de verdeo
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle la *cebolla* de verdeo con el *jugo* de *limón*, la sal, la pimienta y el aceite de oliva.

Presentación

- En la base de una fuente disponga el pan, encima y en forma de abanico la carne.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rotolini-di-carpaccio-al-pesto