

# 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>