

# Sashimi de carne de ternera

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceto balsámico:** 1 cdita.

**Aceite de oliva virgen:** Cantidad necesaria

**Sésamo negro:** 1 cdita.

**Lonjas de solomillo de ternera:** 10 Unidades

**Jengibre fresco:** 1 cdita.

**Wasabi deshidratado:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, preparamos la vinagreta. Para ello, disolvemos el *wasabi* en un poco de agua, agregamos el aceto, un chorrito de aceite de oliva y el *jengibre* rallado. Mezclamos todo bien.
- Luego, cortamos 10 lonjas finas de la pieza del *solomillo*. Seguidamente, aplastamos la carne para que la lonjas queden lo más finas posible.
- Emplatamos disponiendo en un plato y rectangular el sashimi. Lo aliñamos con la vinagreta y espolvoreamos con el *sésamo*.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sashimi-de-carne-de-ternera>