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