Sashimi de carne vacuna

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Entrecôte: 500 g
Queso mascarpone: Cantidad necesaria
Brotes de alfalfa: A gusto
Aceite De Maíz: 2 cdas.
Cilantro: A gusto
Brotes de arvejas: A gusto
Caviar: A gusto

Salsa

Aceite de Sésamo: 1/2 cdita.
Cilantro Picado: 1 cda.
Jugo de cebolla: 1 cc
Ajo: 1 Diente
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Mirin: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Envuelva la carne en papel film bien presionada y lleve al freezer a 3º bajo cero, la carne tiene que estar bien firme y semi congelada.
- En una sartén caliente con aceite selle todas las caras de la carne, retire y seque con papel absorbente.
- Corte en finas láminas y luego enrolle cada una.

Salsa

- Pele y ralle el *ajo*.
- Coloque el *ajo* en un recipiente junto con el *cilantro* picado, el *jugo* de *limón*, *jugo* de *cebolla*, sal, pimienta, aceite de *sésamo* y *mirin*, mezcle y reserve.

Armado

- Acomode sobre una fuente los rollitos de carne en forma circular, en el centro acomode los brotes de arvejas y alfalfa y sobre cada rollito de carne una hoja de *cilantro*.

Presentación

- Decore cada rollito con un copito de queso mascarpone y caviar.
- Acompañe con la salsa.

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