

Carpaccio de solomillo de ternera

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:42 - Última actualización Martes 03 de Enero de 2012 10:25

El carpaccio de solomillo de ternera es una delicia exquisita, que solamente sirven los restaurantes de gama alta. Es algo así como un sushi de alta calidad, pero con carne en lugar de pescado, y sin arroz. Toda una delicia al paladar que podrá degustar con la frecuencia que desee si lo preparar usted en su propia casa. A pesar de su esquisitez, el método de elaboración del carpaccio de solomillo de ternera es muy sencillo y fácil de aprender



Carpaccio de solomillo de ternera para cuatro personas

- 500 gramos de solomillo de ternera,

Carpaccio de solomillo de ternera

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:42 - Última actualización Martes 03 de Enero de 2012 10:25

- 100 gramos de queso parmesano rallado o en virutas,
- Cuatro cucharadas de aceite de oliva,
- Un limón,
- Una trufa pequeña,
- sal y pimienta al gusto

Elaboración del plato:

Se dejar la carne durante media hora en el congelador, tras lo cual se Saca y se cortar en filetes finísimos, aunque el paso de cortar en filetes finos se ahorra si lo hace el carnicero. Después se colocan en una fuente. Se prepara una salsa batiendo el aceite con el zumo de medio limón, la sal y la pimienta, la cual se vierte sobre la carne, se espolvorea con el queso parmesano y se decora con la trufa cortada en láminas finas. Este plato se ha de servir inmediatamente después de su preparación.