

Carpaccio de ternera con queso parmesano



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Los sabores y la textura del carpaccio de ternera con queso parmesano, hacen de este plato algo ideal como entrante en una velada romántica o en una fiesta.

Ingredientes para 2 personas :

- - 300 gr. de carne de ternera cortada para carpaccio
- - 100 gr. de queso parmesano
- - Aceite de oliva
- - Pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1

Preparar el carpaccio de ternera con queso parmesano es algo muy sencillo que cualquiera puede hacer. Para empezar, separaremos las láminas de carne de ternera y las repartiremos en un plato grande. Espolvoreamos pimienta negra molida sobre todo el plato del carpaccio de ternera con queso parmesano, mejor si es pimienta negra recién molida ya que el sabor será más intenso. Añadimos aceite de oliva por todo el plato, sin agregar demasiado, y rallamos el queso parmesano, repartiéndolo por todo el plato, de forma que quede uniforme sobre el carpaccio. Servimos inmediatamente el carpaccio de ternera con queso parmesano y lo de gustamos con una buena copa de vino tinto.