

# BOCADITOS DE CARPACCIO DE TERNERA Y DE UVAS CON FOIE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Inmaculada Ramo

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio



## Descripción:

Un toque de sofisticación en tu mesa

## Ingredientes para 4 personas :

- 100 GR. de CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA DE MÁXIMA CALIDAD
- 2 CUCHARADITAS de ALCAPARRAS
- 2 CUCHARADITAS de CEBOLLA ROJA MUY PICADAS
- SAL Y PIMIENTA
- 12 UVAS MOSCATEL NEGRAS
- 50 GR. de FOIE DE MOUSSE DE PATO
- 12 PISTACHOS
- CEBOLLINO

## Preparación:

### Paso 1

PARA LOS BOCADITOS DE CARPACCIO: CORTAMOS LAS LÁMINAS DE TERNERA EN TROZOS DE UNOS 6 CM, AÑADIRLES LA CEBOLLA, LAS ALCAPARRAS PICADAS, LA SAL Y LA PIMIENTA Y CONSERVAMOS EN EL FRIGORÍFICO AL MENOS 1 HORA. PONER EN CUCHARITAS EN FORMA DE ROSA Y SERVIR.

### Paso 2

PARA LOS BOCADITOS DE UVA: LAVAMOS LAS UVAS, LE CORTAMOS POR LA PARTE SUPERIOR Y CON LA AYUDA DE UN CUCHILLO LAS VACIAMOS PARA SACARLES LAS PEPITAS, RELLENAMOS CON FOIE. QUITAMOS LA CÁSCARA A LOS PISTACHOS Y ABRIMOS A LA MITAD, PONEMOS EN EL FOIE CON UN POCO DE CEBOLLINO PICADO.