

Carpaccio de ternera



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- 7 lonchas muy finas de ternera
- un plato de hoja de roble
- 6 tomates cherry
- 1 puñado de aceitunas
- unas virutas de queso
- Salsa

Preparación:

Paso 1

-Preparar una cama de hoja de roble o lechugas variadas al gusto. -Distribuir por encima las lonchas de ternera, que deberán ser muy finas, de 1-2 mm de grosor aproximadamente. Imagino que el único modo de hacerlo es con la carne congelada y una máquina, supongo que con un cuchillo es difícil, por lo que la mejor opción puede ser comprarlo ya envasado (yo lo encuentro en Mercadona y El Corte Inglés-Hipercor). Para separar bien las lonchas, hay que ir levantando bien todos los bordes y tirar despacio, haciendo "rodar" la loncha que se quiere separar sobre las que quedan por debajo; así saldrán enteras y se evitará que se rompa y salgran trozos gordos. -Adornar por encima con las aceitunas, los tomates cherrys cortados a la mitad (en la foto no se ven, los puse por debajo de la carne, entre la lechuga) y espolvorear unas virutas de queso por encima que, si se compra ya envasado, vienen incluídas en un sobrecito. Esto es lo que me gusta ponerle a mi, pero se pueden añadir ingredientes al gusto. -Aderezar con salsa al gusto. Yo adrezo primero en una fuente la lechuga, después la extendiendo en el plato y echo un poco más de salsa por encima de la carne. -Se puede elegir la salsa al gusto. A mi me gusta la de miel y mostaza. He probado Heinz y Ligeresa; me gustan ambas, quizá más la de Heinz y el tipo de dosificador me parece mejor también.

