CARPACCIO DE CARNE

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

Creador: rosa marcos rom

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
se puede hacer carpaccio de pescado, verduras se puede usar el mismo aliño

Descripción:

Es una receta para quien le guste la carne cruda, pero con está receta más de uno se apuntará a comer, os animo hacerlo

Ingredientes para 4 personas :

- 600 carne cortada para carpaccio
- 1 lima
- 1 bote de aceitunas verde con sabor anchoas
- 100 gramos de pepinillos verdes
- 100 gramos de queso parmesano
- sal, aaceite, vinagre de modena
- cebollino

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN Cortamos la carne bien fina hemos pedido a nuestro carnicero que lo preparen para hacer carpaccio así que congelan la carne y luego la corta en el cortador de embutidos bien fino, Bueno ya os he explicado como lo hacen, Seguimos una vez cortado la carne lo ponemos en un plato y vamos pincelando con aceite, así hasta que coloquemos toda la carne en la bandeja y dejamos unos minutos A parte en un bol cortamos las olivas en rodajas finas, añadimos las alcaparras,la lima la escurrimos, añadimos, sal, aceite y el vinagre de modena lo mezclamos bien lo juntamos con la carne para que coga justo, del aliño ,y lo dejamos todos mezclado sobre una hora y servimos con el queso de parmesano que lo hemos ralladoy el cebollino que lo hemos picado , probarlo hacer es muy fácil