RECETA

Carpaccio de Res

Láminas muy finas de lomo crudo con aceite de oliva, limón, rúcula, alcaparras y lascas de parmesano.

4 personas como entrada | 30 minutos | Fácil dificultad



INGREDIENTES

Lomo de res Ver en Cortes premium →	¾ lb en una pieza, bien fresco
Aceite de oliva extra virgen	3 cucharadas
Limón	1, el jugo
Sal en escamas	½ cucharadita
Pimienta negra recién molida	¼ de cucharadita
Rúcula	1 taza
Alcaparras	1 cucharada, escurridas
Queso parmesano	40 g en lascas

PREPARACIÓN

1 Endurece la carne en el congelador.

Usa una pieza de lomo comprada el mismo día y mantenida en frío: el carpaccio se come crudo, así que la frescura y la cadena de frío importan. Retira cualquier resto de grasa o tejido, envuelve la pieza apretada en plástico y congélala 1½ horas. Debe quedar firme al tacto pero no congelada por completo; así el cuchillo corta láminas parejas sin desgarrar.

2 Corta láminas finas.

Con un cuchillo largo y muy afilado, corta rebanadas de 2–3 mm en contra de la fibra. Coloca cada rebanada entre dos hojas de plástico y aplánala con suavidad con el fondo de una olla o un rodillo hasta que quede casi transparente. Trabaja rápido y devuelve al refrigerador lo que no estés usando.

3 Monta los platos.

Enfría los platos en el refrigerador 10 minutos. Acomoda las láminas en una sola capa, apenas superpuestas, cubriendo el fondo. Mezcla el aceite con el jugo de limón y rocía la carne; la acidez y la sal empiezan a curarla ligeramente en el momento, por eso se sirve de inmediato.

4 Termina y sirve.

Reparte la sal en escamas y la pimienta. Distribuye la rúcula en el centro, las alcaparras y las lascas de parmesano, que sacas con un pelador de vegetales. Sirve enseguida con pan tostado. Lo que no se coma no se guarda.