



Carpaccio de Ternera Gallega

Ingredientes

(4 personas):

- 300 g de solomillo de Ternera Gallega.
- 120 g de queso curado (D.O.P. Arzúa-Ulloa).
- sal maldón.
- pimienta blanca.
- 2 dl de aceite.
- 1 dl de zumo de limón.



Preparación Limpiar el solomillo y envolver en papel film y congelar. Mezclar el aceite con el zumo de limón. Cortar el solomillo ligeramente congelado muy fino y colocar en el plato. Cortar el queso en lascas.

Presentación Colocar las lonchas de solomillo en redondo alrededor del plato, esparcir las lascas del queso, añadir la marinada, sal maldón y la pimienta.

Tiempo aproximado:
20 min.