



ingredientes

- ▶ 1 kg de lomo bajo de Ternera Gallega
- ▶ aceite de oliva virgen extra
- ▶ sal gruesa
- ▶ pimienta negra recién molida
- ▶ 1 dl de aceite de oliva suave
- ▶ lechuga variada (cogollos, hoja de roble, lollo, rúcula...)
- ▶ 1 limón

para el aliño César:

- ▶ 1 huevo
- ▶ 2 dl de aceite de oliva suave
- ▶ 2 cucharadas vinagre blanco
- ▶ 2 cucharadas zumo de limón
- ▶ 4 filetes de anchoa
- ▶ 25 g parmesano rallado
- ▶ ½ diente de ajo pequeño
- ▶ sal y pimienta recién molida
- ▶ jugo de cocción de la carne (2 cucharadas)

elaboración

Pintar de aceite y salpimentar el lomo de ternera. Disponerlo en una rustidera para horno.

Asar en el horno (previamente precalentado) a alta temperatura, a 225 °C unos 10 minutos, hasta obtener un dorado exterior; bajar la temperatura a 160 °C y asar otros 15 minutos aproximadamente, o hasta que obtenga una temperatura interna de 55 °C para sacar un lomo al punto (ha de quedar rosado y jugoso). Retirar y enfriar en nevera, reservar el jugo resultante del asado.

para el aliño César

Mezclar todos los ingredientes en un vaso de batidora y triturar



tiempo aproximado: 45 minutos

hasta conseguir una salsa cremosa a modo de mayonesa ligera. Salpimentar al gusto.

Si resulta muy espesa aligerar con un poco de agua.

Cortar el lomo en lonchas finas a máquina o a mano. Enrollar sobre cada loncha un bouquet de lechugas. Verter sobre cada rollito un poco del jugo del asado con aceite virgen.

presentación

Acompañar los rollitos de la salsa César y salpicar unas cuantas alcaparras en cada plato, completar con unos trocitos pequeños de carne pelada de limón y escamas de sal.

