

*Ingredientes
(para 4 personas):*

- 300 gr. de solomillo
- tomate
- ajo
- aceite de oliva
- vinagre de Módena
- sal, pimienta negra
- queso curado de Arribes de Salamanca

Carpaccio de solomillo de morucha

Restaurante: La Aldaba de San Justo

Cocina: Tradicional

Preparación/Preelaboración:

Limpiar el solomillo de los nervios y telillas que lo cubren. Una vez limpio, congelar dos horas para que adquiera rigidez y lo podamos cortar bien en la cortadora de fiambres. Escaldar el tomate, pelar, despepitar y rallar o picar finamente (Brunoise). Pelar 2 dientes de ajo, limpiar y picar finamente .

Elaboración/Presentación:

Repartir en el fondo de cada plato el tomate rallado y ajo picado regado con aceite de oliva. Luego se corta el solomillo en rodajas muy finas y se coloca sobre el tomate aliñado. En el momento del pase, o para su presentación aliñaremos añadiendo sal, pimienta negra molida, aceite y vinagre de Módena. También se le puede añadir unas virutas de queso curado de Arribes de Salamanca que se rallaran sobre el carpaccio en el momento de consumir.

