

Original carpaccio de ternera con vinagreta de café

fácil

Ingredientes

El **carpaccio** es una preparación italiana compuesta de lonchas muy finas - originalmente de solomillo de buey crudo, actualmente se puede preparar casi con cualquier ingrediente- que se sirven frías y aliñadas con otros elementos. Nacido en 1950 en Venecia ([Harry's Bar](#)) para que la Condesa *Amalia Nani Mocenigo* pudiera comer carne (por orden de su galeno sólo podía consumirla cruda). El nombre final al plato es homenaje al pintor [Vittore Carpaccio](#) cuyas obras habitualmente estaban dominadas por los colores rojo y amarillo como el plato *carpaccio* original (buey, parmesano).

Al ser un **plato crudo**, es imprescindible que la **calidad de la carne sea máxima**. Tanto por un tema de higiene y salud como por el resultado final en el paladar. La carne de solomillo es de precio subido, pero el carpaccio no requiere una gran cantidad por comensal así que podemos aprovechar para intentar conseguir la mejor carne que podamos.

En nuestro carpaccio proponemos aliñar la carne con una vinagreta creada por el genio [Juan Mari Arzak](#). Esta vinagreta utiliza los tostados del café, el ácido del vinagre de Jerez y el dulce del azúcar para crear un conjunto equilibrado y complejo. Entre otros elementos añadimos al plato unos champiñones que incrementan el sabor [umami](#) general del mismo.