# Carpaccio de ternera

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

### Ingredientes (para 4 personas):

- 220 gr. de solomillo de ternera
- 80 gr. de pepinillos
- 50 gr. de alcaparras
- 2 champiñones
- 40 gr. de queso parmesano
- ½ tomate rallado
- Sal Maldon
- Pimienta negra molida
- Salsa de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebollino
- Limón

## / Preparación

#### Elaboración

- -Envolver la carne en film transparente dándole forma de caramelo y hacer unos nudos en los extremos.
- -Meter el rollo en el congelador durante aproximadamente 2 horas para que éste quede compacto y sea fácil de cortar.

- -Sacarlo del congelador unos 15 minutos antes de cortarlo para que no esté excesivamente duro.
- -Cortar la carne a filetes muy finos, bien sea con un corta fiambres o a cuchillo. Si optas por la segunda opción, aplasta la carne con el cuchillo para que queden los trozos más finos.
- -Corta los pepinillos, alcaparras, champiñones, cebollino y queso parmesano.

#### Emplatado

- -Extiende el tomate rallado sobre un plato llano y a continuación dispón los trozos de carne.
- -Rocía con unas gotitas de limón.
- -Ve colocando encima el resto de los ingredientes en el siguiente orden: pepinillo, alcaparras, champiñones, cebollino, aceite al gusto, queso parmesano, sal y unas gotitas de soja para endulzar el plato.
- -Puedes decorar el centro con un tomatito cherry y un poco de perejil.