



## Carpaccio a dos cítricos

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- 200 g de *Carpaccio de carne de ternera*
- 1 Ud. de *Limón, zumo, fresco*
- *Naranja*
- 4 Ud. de *Champiñones crudos*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- 1 Ud. de *Tomate rojo*
- *Queso de Parma*
- *Queso manchego seco*
- *Olivas negras maceradas*
- *Brotos de ajo germinado*
- *Canónigos*
- *Crema de vinagre Balsámico de Módena*

### Preparación

Paso 1 - Preparación de ingredientes

Pondremos, en una fuente, el carpaccio para que se vaya aclimatando a la temperatura ambiente, y lo salaremos.

Cortaremos el tronco a los champiñones y los lavaremos bien.

Lavaremos, también, el tomate. Lo cortaremos en rodajas finas y reservaremos para el montaje del plato.

Paso 2 - Preparación de los zumos y montaje

Exprimiremos tanto el limón como la naranja y los volcaremos en un vaso, removiendo para una perfecta emulsión que usaremos para rociar el carpaccio.

Seguidamente, colocaremos los champiñones, que hemos cortado en láminas muy finas, en uno de los extremos de la fuente, y los rociaremos con vinagre de crema balsámica de Módena. En el otro extremo colocaremos primero como base las rodajas de tomate sazonadas y, encima del tomate, colocaremos unos brotes de ajo germinado y unas tiras de queso manchego seco. También añadiremos en ambos lados, unos manojos de canónigos.

Seguidamente, espolvorearemos con queso parmesano, todo el carpaccio y finalmente pondremos la guinda al pastel, que en este caso son aceitunas negras maceradas.

Pondremos la bandeja en el frigorífico durante, aproximadamente, una hora.



## Recetus - Carpaccio a dos cítricos

Tu comunidad de cocina

[recetus.com](http://recetus.com)

---

¡Buen provecho!