



## Carpaccio de ternera

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

- 200 g de *Carpaccio de carne de ternera*
- 1 Ud. de *Tomate rojo*
- 2 Puñado(s) de *Canónigos*
- 1 Ud. de *Limón, zumo, fresco*
- 6 Ud. de *Aeitunas negras*
- *Queso manchego seco*
- *Orégano, fresco*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*

### Preparación

#### Paso 1 - Ingredientes

Con respecto al carpaccio, pediremos a nuestro carnicero de confianza, que nos prepare la ternera cortada para preparar un carpaccio, que nos llegará congelado. Lo separaremos de las láminas y lo depositaremos en un recipiente, para que se vaya atemperando, sobre el cual procederemos después a marinar, y posteriormente a decorar.

Cortaremos el limón por la mitad, y el tomate lo podremos reservar para más adelante, que cortaremos en la forma que más nos convenza.

#### Paso 2 - Ejecución

Salaremos el carpaccio, lo bañaremos con el zumo de limón y con aceite de oliva virgen.

Lo depositaremos en la nevera durante más o menos una hora y, seguidamente, procederemos a añadir el resto de los ingredientes.

#### Paso 3 - Decoración y emplatado

Cortaremos el tomate, en esta ocasión a tiras delgadas y los pondremos tal como se muestra en la fotografía. Seguidamente, justo encima del tomate que hemos cortado, pondremos una cantidad de canónigos suficiente para que el tomate quede coronado con este vegetal.

También añadiremos las aceitunas negras maceradas en su parte baja.

Finalmente podremos, en este caso, las escamas de queso manchego curado, y espolvorearemos con orégano, el tomate.

**Nota:** Particularmente he utilizado este tipo de queso por ser su sabor, bajo mi criterio, menos intenso, que el parmesano.