

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

# Carpaccio de Ternera, puré de Patatas y Crema de Ajo.



**DIFICULTAD**  
MEDIA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
4



**TIPO DE PLATO**  
SEGUNDO



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
50 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
BLANCO TRADICIONAL

## Ingredientes

- 1 cabeza de Ajo Blanco Big Garlic
- Sal negra del Himalaya (opcional)
- 400 gr de Carpaccio de ternera (solomillo fileteado muy fino)
- 500 gr de Patatas
- Aceite de Oliva
- 50 gr de Mantequilla
- 200 cl de Nata para cocinar
- Perejil fresco
- Salsa de carne
- Sal fina
- Pimienta negra

## Paso a Paso



1. Partimos la cabeza de ajo blanco por la mitad y la colocamos en un recipiente apto para el horno. Añadimos un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal fina y lo metemos en el horno, previamente precalentado a 160 °C.

2. Lo dejamos en el horno hasta que los ajos estén blandos, unos 10 minutos.

3. En el mismo recipiente y después de esperar que se atemperen un poco los ajos, los limpiamos. Sacamos de la cabeza, retirando las pieles y quedándonos solo con la carne asada de los ajos.

4. Con la ayuda de un tenedor, aplastamos los ajos, hasta obtener un puré casi sin grumos y añadimos la nata, mezclando bien el conjunto, hasta obtener una crema ligera y fina de ajo asado. Reservamos.

5. Mientras, pelamos las patatas y las cocemos en agua con sal, hasta que estén tiernas.

6. Escurrimos las patatas y mezclamos con la mantequilla (cortada en dados) y aplastamos al máximo con la ayuda de un tenedor. Rectificamos de sal y de pimienta y reservamos.

### TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato llano, pondremos un cordón de puré de patata caliente y con volumen, sobre el cual colocaremos la crema caliente de ajo.

Después, sobre esta misma crema, pondremos 4 filetes de Carpaccio, uno junto al otro y apenas montados.

Salseamos con la salsa de carne y terminamos sazonando con las escamas negras de sal y decoramos con las hojas de perejil fresco.

### CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Lo más importante en este plato, son las calidades de los productos y los puntos de sazonamientos.
- Si la crema de patata está en su punto, la crema de ajo está suave, la carne es buena, cortada fina y la salsa de carne esta sabrosa, es un plato con el que disfrutaremos enormemente.
- Podemos decirle a nuestro carnicero, que nos corte el solomillo tipo Carpaccio o comprar ya fileteado en grandes superficies. O también lo podemos cortar nosotros con mucha maña y un cuchillo muy afilado.
- La salsa de carne la haremos con verduras de condimentación, puerro, cebolla, zanahorias...y con huesos o restos de carne de limpiar la pieza a utilizar, en este caso el solomillo.