

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

Carpaccio de Ternera, con sofrito de **Ajo Blanco.**



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
ENTRANTE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Blanco
- 2 tomates
- 300 gr de solomillo de ternera, fileteado tipo Carpaccio
- 50 gr de dados de Queso Parmesano
- 20 gr de Piñones
- Flor de sal
- Salsa Worcestershire
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva Extra
- Hojas de rúcula

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo y los laminamos en tiras. Después, hacemos dados de ajo de esas tiras. Y reservamos.
2. Lavamos bien los tomates, los partimos por la mitad y con una puntilla sacamos las pepitas intentando sacarlas enteras. Reservamos las pepitas y el resto lo cortamos en dados pequeños más o menos iguales.
3. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva extra, salteamos nuestros maravillosos ajos de Big Garlic, hasta que se doren ligeramente y los retiramos del fuego.
4. En un plato redondo, en el centro, colocaremos los filetes de ternera, no planos sobre el plato, sino dándole volumen. Sobre la carne añadiremos junto a un poco del aceite atemperado, nuestros ajos salteados.
5. Colocaremos sobre los filetes de Carpaccio, los piñones, las semillas de sésamo negro, los dados de tomate, los dados de queso Parmesano, un poco de flor de sal y también, unas pocas hojitas de rúcula, sin tapar demasiado la carne.

TERMINADO DEL PLATO:

7. Terminaremos salseando con una cucharada de salsa Worcestershire.
8. Por último, espolvorearemos un poco de pimienta en grano recién molida y colocaremos 2 o 3 corazones de tomate en cada plato.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- El refrito del ajo le va a dar un toque realmente agradable a la receta, ya que va a realzar el sabor de la propia carne, pero hay que echarse lo prácticamente frío. De lo contrario, nos cocerá la carne donde caerá.
- La salsa Worcestershire podemos sustituir por salsa Perrins, si no la encontramos. Pero merece la pena probar este plato junto a esta salsa.
- Es un plato rápido, con el que podemos disponer de todos los ingredientes previamente preparados y la carne guardada y bien tapada en la nevera o en el congelador, y así montar el plato 5 minutos antes de degustarlo.

Un plato bueno y rápido, para quedar bien con la familia o con los amigos.

¡A disfrutar con Big Garlic!