



CARPACCIO DE RES CON ARÚGULA 6 Porciones

Ingredientes:

- 1 lomo de res
- 2 limones grandes, sólo el jugo
- ½ taza de aceite oliva (125ml)
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- Sal y pimienta, al gusto
- 4 láminas de queso parmesano
- 200 g de arúgula
- ½ taza de queso parmesano, en polvo
- 3 cucharadas de perejil, picado

Método de Preparación:

1. Envuelve el lomo con papel aluminio y luego envuelve con papel plástico apretando perfectamente; congela.
2. Con ayuda de un batidor mezcla el jugo de limón con el aceite de oliva, el vinagre, sazona al gusto con sal y pimienta; reserva.
3. Retira el lomo del congelador, desenvuelve y corta en láminas finas; colócalas en un plato en forma decorativa con el queso parmesano en láminas y la arúgula. Baña con un poco de la vinagreta y espolvorea el queso parmesano restante y el perejil. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****