



CARPACCIO DE MORUCHA CON PAMPLINAS, QUESO CURADO Y AOVE ZORZAL

100 r.

INGREDIENTES

Solomillo ternera morucha	1 un.
Queso curado	2 kg.
Aceite AOVE	3 L.
Tomate cherry rojo	50 un.
Limón	6 un.

INGREDIENTES

Plampinas o Corujas	6 paquetes
Sal maldon	c/s
Pimienta negra molida	c/s
Tomate cherry amarillo	50 un.

ELABORACIÓN:

Limpiar el solomillo de grasa y tendones.
Laminar la carne hasta cubrir la base del plato.
Aderezar las pampinas con aceite, sal y limón
Sazonamos la carne con pimienta y sal maldon.
Colocamos en el centro del plato un pequeño Bouquet de pampinas aderezadas.
Decoramos con ½ tomates cherry rojos, amarillos y unas lascas de queso curado.

ALÉRGENOS:

						
APIO	GLUTEN	CRUSTÁCEO	HUEVO	PESCADO	ALTRAMUCES	LÁCTEOS
						X
						
MOLUSCOS	MOSTAZA	F. SECOS	CACAHUETE	SÉSAMO	SOJA	SULFITOS

FOTO:

