

Carpaccio de lomo de vaca gallega aliñado con lascas de Galmesano, trufa y albahaca



Ingredientes para 4 personas

Elaboración



15 min



fácil

600 G	LOMO DE VACA GALLEGA
1 DL	ACEITE DE ALBAHACA
15 G	TRUFA FRESCA EN LÁMINAS
160 G	TOMATES CHERRYS
30 G	QUESO GALMESANO
2 G	LIMA Y LIMÓN
15 G	BROTOS O RÚCULA
	SAL
	PIMIENTA

Seleccionar la pieza de carne adecuada para preparar un taco de unos 600 GR. Prensar el taco de carne con papel film y congelar para conseguir una pieza rígida fácil de laminar.

Una vez tengamos el taco congelado cortar en láminas finas (podemos cortar con máquina cortafiambre) y colocar cubriendo toda la base del plato. Dejar atemperar. Añadir ralladura de lima y limón, unas láminas de trufa, aceite de albahaca (o albahaca picada), sal y pimienta.

Rematar el plato con unos tomates cherry, lascas de queso Galmesano y brotes de rúcula.