



Carpaccio de carne de ternera servida con vinagreta balsámica y champiñones marinados



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



25 ml Vinagre Balsámico de Módena



75 ml Aceite de Oliva Gallo Clássico

- 400 gr Carne de ternera (falda o lomo)
- 100 gr Queso de la isla S. Jorge (rallado)
- Flor de sal al gusto
- Pimienta de moler al gusto
- 150 gr Champiñones marinados*

Modo de preparación

1

Cortar la carne en bistecs de cerca de 50 gr/75 gr.

2

Aplastar sobre papel film, con martillo de cocina o fondo de pequeña cacerola o sartén.

3

Mezclar el Virgen Extra Gallo con el Vinagre Balsámico de Módena Gallo y pincelar la carne.

4

Dejar macerar alrededor de 30 minutos.

5

Pincelar el plato de servir con esta vinagreta.

6

Colocar la carne, espolvorear con queso de la isla S. Jorge rallado, flor de sal y pimienta molida.

7

Servir acompañado de los champiñones marinados.

Produtos utilizados



Balsâmico de Módena
Vinagre Premium



Clássico
Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide