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

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Econômico	Con amigos	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 preparação

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

Balsámico 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide