

CARPACCIO DE TERNERA, PIÑA Y GALLETA DE PARMESANO

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- 200 g de ternera tierna.
- Sal normal.
- Sal Maldon.
- 4 pimientas: negra, blanca, Sechuan y rosa.
- 100 g de piña madura.
- Aceite de oliva.
- Vinagre de Módena.
- Azúcar.
- 200 g de Parmesano.
- 1 bolsa de gourmet.
- Papel sulfurizado.



ELABORACION:



Esta receta hay que hacerla de un día para otro, ya que se debe congelar el solomillo, para poder cortarlo en lonchas finas.

PROCESO:

- Se limpia de nervios la carne.
- Al mazo le añadiremos sal.
- En un mortero se rompen 4 pimientas: negra, blanca, Sechuan y rosa. (No vale en polvo).
- Se recubre el mazo de carne de esas pimientas.
- Envolver en film, apretando bien, para que quede una forma de cilindro.
- Llevar al congelador.
- A continuación, haremos la reducción del vinagre de Módena, con azúcar, hasta adquirir la consistencia deseada.
- Dejar enfriar y reservar en biberón una vez esté templada.

PARA EL CRUJIENTE DE PARMESANO:

En bandeja de horno extendemos una lámina de papel sulfurizado.

Encima, rallamos el queso Parmesano.

Superponemos otra hoja de papel sulfurizado.



Llevamos la bandeja al horno a 180º hasta que quede deshidratado y crujiente. Reservar.

Finalmente pelamos una rodaja de piña natural y cortaremos en daditos.

PRESENTACIÓN

Cortamos el carpaccio de ternera con el corta fiambres en finas lonchas.

Lo depositamos en el plato o la pizarra de presentación.

Se aliña con sal Maldon y un chorrito de aceite de oliva.

Por encima colocamos 4 -6 dados de piña.

En un bol, se aliñan las hortalizas de gourmet (Canónigos, col morada, lechuga rizada rúcula, etc.) y se disponen con la galleta de parmesano encima.

Finalmente, se decora el plato con unos puntos de la reducción del vinagre de Módena.



	VALDERIZ 2009 Hecho con las uvas de las viñas viejas del terruño de Roa, uno de los más privilegiados de la Ribera del Duero. Valderiz es un vino de gran personalidad, con un final largo y especiado, que debe airearse convenientemente durante media hora para que exprese sus mejores cualidades aromáticas. Aroma: Elegantes aromas de frutos secos maduros. Sabor: Torrefacto carnoso con notas maduras muy sabroso, redondo y equilibrado. Final: Largo y especiado. Viticultura: Orgánica.
---	---