

Carpaccio de ternera y queso manchego curado artesano DOP Las Terceras



INGREDIENTES :

- Solomillo de ternera
- Queso manchego curado artesano DOP Las Terceras
- Mostaza antigua
- Rayadura de lima
- Sal en escamas
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Limpiamos la carne de grasa y nervios. A continuación, la envolvemos con papel de film transparente y la congelamos unos 30 minutos para que se enfríe, pero sin excederse.

Sacamos del congelador, retiramos el film y cortamos en filetes lo más finos posibles, esto es lo más importante. Emplatamos y guardamos en el frigorífico.

LAS TERCERAS

Ponemos una cucharada de mostaza antigua en el centro del plato, y por encima del carpaccio rallamos la lima, salamos y añadimos el aceite.

Finalmente, cortamos unas cuñas finas de queso manchego curado artesano DOP Las Terceras y las añadimos al emplatado.