

Carpaccio de Montaña

Almacenamiento:



Mantener Congelado

- Pack 100g de Carne Rebanada.



Mantener Refrigerado

- Crema de Queso con Alcaparras.
- Crema de Queso de Tomate y Ají.
- Vinagreta de Ruibarbo.
- Lajas de Vegetales del Campo.
- Ruibarbo y Lima finamente Cortado.



Mantener en Lugar Seco y Fresco

- Trozos de Alcaparras fritas y Tomate Seco en Aceite de Oliva.
- Aceite de Ají Peruano.
- Sal, Pimienta y Peperoncini.
- Grissinis Surtidos.



Preparación:

1

Abra el empaque de Carpaccio congelado y saque las láminas de acetato.

2

Disponga las láminas de acetato sobre el plato, con la carne viendo el plato, para que la carne caiga sobre éste.

3

Abra el empaque de vegetales y cuélelos. Puede enrollarlos para darle forma y que se vean más bonitos en su carpacho. Coloque los vegetales alternando los colores, como si estuviese decorando.

4

Abra las cremas cortando sólo una de las puntas del empaque y sirva puntos de distintos tamaños sobre el Carpaccio y si gusta sobre el plato.

5

Abra el empaque de alcaparras fritas y tomates y rocíelos a gusto sobre el Carpaccio.

6

Aderece los vegetales con vinagreta y pinte el plato con esta, o cree puntos sobre su Carpaccio.

7

Aderece su Carpaccio con sal, pimienta y el ruibarbo finamente picado.

8

Decore con las hierbas frescas y acompañe con los grissinis surtidos.

*

Si gusta el picante, rocíe el aceite de ají peruano sobre el mismo.