INGREDIENTES

Queso Arribes de Salamanca curado 250 gr. / Solomillo de ternera 500 gr. / Remolacha 250 gr. / Aceite de oliva 250 cl. / Vinagre de Pedro Ximénez c/s

Tiempo de Elaboración: 1 hora

ELABORACIÓN

Coger un solomillo de ternera, partir un trozo, envolverlo en papel film y hacer como si fuera un caramelo. Meterlo en el congelador de 30 a 40 minutos.

Para hacer una mayonesa, coger la remolacha cocida e ir añadiendo poco a poco el aceite.

Cortar el queso Arribes en lonchas, lo más finas posible y reservar.

Reducir el vinagre de Pedro Ximénez, añadiéndole azúcar.

PRESENTACIÓN

Poner sobre un plato un chorro de aceite de oliva.
Cortar el solomillo en lonchas muy finas y colocarlo sobre el aceite.
Sobre éste pondremos las lonchas de queso Arribes y las rociamos con la mayonesa de remolacha y por último le ponemos la reducción de Pedro Ximénez.
Adornaremos el plato con esa misma reducción.

HOJA DE QUESO sobre CARPACCIO de TERNERA de MORUCHA con MAYONESA de REMOLACHA y REDUCCIÓN de PEDRO XIMÉNEZ

MILAGROS MARTÍN y NATI SÁNCHEZ
Restaurante Mesa del Conde
SAN FELICES DE LOS GALLEGOS. Salamanca