

Carpaccio avestruz

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

Elaboración

Avestruz — (solomillo)

Vinagreta

Aceite oliva

Alcaparras

Finas hierbas

Limonas

Queso — rallado parmesano

Sal

ELABORACIÓN

Meter el solomillo envuelto en papel de aluminio en el congelador durante unas horas para conseguir firmeza a la hora de cortar en la máquina de fiambres en lonchas muy finas.

Salpimentar el plato y colocar encima los filetes bien extendidos.

Poner encima la vinagreta con una cuchara.

Meter en la cámara o frigorífico durante 10 minutos para macerar.