

Carpaccio avestruz

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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.