

Canapé de carpaccio de ternera con tuétano y cavolo nero

Este [canapé de carpaccio](#) combina láminas muy finas de ternera con el sabor profundo y untuoso del tuétano y la textura crujiente del [cavolo nero](#), una variedad de col rizada italiana también conocida como col toscana o kale negro. Sus hojas alargadas y oscuras tienen un sabor más suave y menos amargo que otras coles, lo que lo convierte en un acompañamiento ideal para platos elegantes. El resultado es un bocado pequeño pero intenso, perfecto para ocasiones especiales. Para darle un acabado aromático, se puede espolvorear con hojas secas de abedul u otra hierba seca al gusto.

Ingredientes para el carpaccio de ternera y tuétano

200 g de solomillo de ternera

2 piezas de tuétano, enteras

100 g de cavolo nero

Hojas secas de abedul (o hierba seca al gusto), para decorar

Sal

Preparación

El día anterior, colocar el tuétano en una fuente honda y cubrir con agua salada. Dejar en remojo toda la noche.

Envolver el solomillo en film transparente, enrollándolo firmemente hasta darle forma de cilindro compacto. Congelar durante la noche para que adquiriera consistencia y sea más fácil cortarlo.

Al día siguiente, poner a hervir agua con sal en una olla y escaldar las hojas de cavolo nero durante 2–3 minutos para ablandarlas. Pasarlas inmediatamente a un bol con agua helada para cortar la cocción. Escurrir, secar bien y cortar en tiras finas.

Repartir las tiras en una bandeja de horno o deshidratador y secar a 60 °C hasta que estén crujientes (aproximadamente toda la noche).