

Carpaccio de ternera con pimienta rosa, rúcula y tomates secos

El carpaccio de ternera es uno de mis [aperitivos](#) favoritos. Tradicionalmente, es un plato de carne o pescado crudo cortado en lonchas finas, servido con una ensalada y una vinagreta o una salsa.

El carpaccio fue inventado en los años 50 por Giuseppe Cipriani, del Harry's Bar de Venecia, y pronto se hizo muy popular. Debe su nombre al pintor veneciano Vittorio Carpaccio, conocido por los característicos tonos rojos y blancos de su obra.

Hacer carpaccio en casa es muy fácil, siempre que se disponga de la carne adecuada. Puedes pedir ayuda a un carnicero que sepa cortar bien el carpaccio o hacerlo tú mismo.

El truco consiste en congelar la carne a medias y utilizar un cuchillo muy afilado para cortarla muy fina. A continuación, puedes golpear suavemente la carne cortada para que quede lo más fina posible. Para obtener los mejores resultados, utiliza filete de ternera.

La vinagreta de esta receta es muy sencilla y refrescante, y el dulzor de los tomates secos equilibra el ligero amargor de la rúcula. Todo el plato queda muy bien y es un placer para el paladar.

TIEMPO: 30 minutos

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

Por: Manuela Zangara [@manusmenu](#)

Carpaccio de ternera – Ingredientes

400 g de filete de ternera
100 ml de aceite de oliva virgen extra
70 ml de jugo de limón fresco
15 g de pimienta rosa
120 g de rúcula
4 cucharadas de tomates secos
sal marina

Coloca el filete de res en el congelador hasta que esté medio congelado.

Pasado este tiempo, corta en lonchas muy finas con ayuda de un cuchillo muy afilado.

Coloca cada rebanada entre 2 trozos de papel vegetal y písalos suavemente con un rodillo o mazo para adelgazar aún mas las rebanadas. Guarda el en el refrigerador hasta que esté listo para servir

Haz una vinagreta mezclando el aceite de oliva virgen extra, el jugo de limón, los granos de pimienta rosa y sal al gusto.

Dispón las rodajas en un plato y rociarlo con la mitad de la vinagreta. Refrigera por 15 minutos.

Cuando esté listo para servir, aliña la rúcula con la vinagreta restante y cubre con ella el carpaccio.

Decora con los tomates secos troceados y sirve inmediatamente.