

Carpaccio de langostino con perlititas de aguacate

No podemos comenzar con esta receta de 'Carpaccio de langostino', sin hacer un paréntesis en la creciente globalización del mundo en el que vivimos, esa que ha conseguido que las fronteras se difuminen hasta el punto de no saber ciertamente de dónde son nuestras raíces. Lo mismo ha ocurrido con los alimentos.

Desde que comenzó la conquista de La India y las Américas, los sabores fuertes, vibrantes y llenos de chispa; han recorrido los mercados, las calles y los hogares del mundo occidental hasta infiltrarse en la gastronomía local.

Así ponemos como protagonista de esta historia (en forma de receta) a uno de los alimentos que más fama ha adquirido en los últimos años: el [aguacate](#).

Carpaccio de langostino con perlititas de aguacate, mango y su vinagreta

Por: Chef [Beatriz Bello](#)

Ingredientes

500 gr de langostino
200 gr de aguacate
150 gr de mango
30 gr de cilantro
sal y pimienta
Germinados de limón

Para la vinagreta

$\frac{1}{4}$ diente de ajo
Jengibre rallado al gusto

Chile en polvo al gusto
1 cucharada de miel de palma
1 cucharada de soja
2 cucharadas de zumo de 1 limón
100 gr de aceite de oliva

Pelar los langostinos, quitarles la tripa y disponerlos en un aro y poner a congelar.

Sacar mini esferas de aguacate y mango con un mini saca bolas y reservar.

Elaborar la vinagreta machacando el ajo, con el jengibre rallado, y añadir el resto de los ingredientes y por ultimo el aceite para que emulsione un poco.

Para la vinagreta

Cortar el rulo de langostino congelado con la maquina corta fiambre en laminas finas y colocar en el fondo del plato.

Mezclar las mini esferas de aguacate y mango con el perejil en brunoise y un poco de la vinagreta y añadir encima del carpaccio de forma dispersa, aliñar el carpaccio con un poco más de vinagreta.

Completar el plato con unos brotes de limón.

Samfaina

La samfaina es una [receta](#) mediterránea de verduras asadas, es una guarnición muy popular para el pescado, las aves y las carnes en la [cocina clásica catalana](#).

La samfaina se utiliza en la cocina tradicional desde hace siglos, y se dice que su nombre deriva de la palabra latina symphonia (armonía).

Para 4 personas | Preparación 5 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos | Tiempo de marinado: 3 horas

Ingredientes

Aceite de oliva para freír

1 diente de ajo machacado

1 pimiento verde, cortado en dados gruesos

2 cebollas picadas

1 berenjena grande, cortada en dados grandes

1 calabacín cortado en dados grandes

2 tomates pelados

1-2 cucharaditas de tomillo seco

1 cucharadita de pimentón dulce

Elaboración de la Samfaina

Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén a fuego medio y freír el ajo hasta que se dore.

Añade el pimiento y sigue friéndolo durante 10 minutos.

Añadir las cebollas y cocinar durante otros 5 minutos.

Incorporar el resto de las verduras, el tomillo y el pimentón.

Sazone al gusto y cocine hasta que estén blandas, unos 5-10 minutos.

Dejar de lado durante 2 a 3 horas antes de servir para que los sabores se combinen. La samfaina sabe mejor recalentada.

Huevos fritos con samfaina

Este plato es muy fácil de hacer y absolutamente delicioso, especialmente para el desayuno después de una larga noche de fiesta.

Los [restaurantes](#) tradicionales de Barcelona suelen servirlo como entrante, pero a mí me encanta para el brunch y a menudo lo sirvo en dos versiones diferentes.

Para 4 personas | Preparación 5 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos | Tiempo de marinado: 3 horas

Por: Stephan Mitsch

Ingredientes para nuestros huevos fritos con samfaina

Samfaina ([encuentra la receta aquí](#))

4 huevos

Aceite de oliva

Pan

Primera Versión

Primera versión de los huevos fritos con samfaina

La víspera, preparar la samfaina según la receta. Recalentar en una cacerola.

Freír 1 huevo por persona en una sartén con aceite de oliva. Ir mojando el huevo con el aceite caliente para que la clara se cuaje y la yema quede líquida.

Sacar el huevo del aceite. Dejar escurrir el exceso de aceite. Sazonar con sal y pimienta negra recién molida y servir en una fuente sobre la samfaina. Acompañar con pan

¡Me gusta aún más la segunda versión!

Vuelve a calentar la samfaina en una cazuela de cerámica a fuego medio. No debe quedar demasiado espesa: dilúyala con un chorrito de vino blanco si es necesario.

Deslizar suavemente 1 huevo muy fresco por persona en la samfaina hirviendo y escalfar. Los huevos estarán listos cuando las claras se hayan cuajado y las yemas estén todavía líquidas. Servir con una rebanada de pan tostado para el desayuno.

Frittata bereber

La cordillera del Atlas es un gran atractivo para los senderistas que buscan picos desafiantes y paisajes espectaculares, así como para los cocineros errantes en busca de la auténtica cocina bereber.

Me alojé en un pueblecito llamado **Tacheddirt** para aprender las técnicas de la [barbacoa](#) tradicional, y en mi última noche allí, un guía de senderismo llamado Abdul, llegó a casa de mi amigo, hambriento.

Así que preparó una frittata hecha con verduras especiadas, hierbas, aceitunas y huevo. La sirvió con un montón de pan blando, era perfecta para cualquiera que hubiera tenido un largo día en la montaña. Y si no estás en la montaña, es magnífica como una ensalada fresca para un almuerzo ligero.

PORCIONES: 4

Por: John Gregory-Smith [@johngs](#)
Periodista Gastronómico de Viajes

Ingredientes frittata bereber

2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de aceite de oliva, más un poco más para engrasar
1 cebolla, cortada en rodajas finas
2 pimientos rojos sin pepitas y cortados en rodajas finas
4 dientes de ajo, cortados en rodajas finas
2 tomates picados finamente
2 cucharadas de puré de tomate
100 g de aceitunas negras sin hueso, picadas en trozos grandes
1 cucharadita de pimentón
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de canela molida
2 cucharaditas de comino molido, más una pizca para los huevos
1 cucharadita de pimienta negra molida
1 cucharadita de jengibre molido
Un puñado grande de hojas de cilantro finamente picadas
6 huevos de corral
50g de queso Cheddar rallado
Sal marina

Paso 1: Precalentar el horno a 220°C. Derretir la mantequilla y el aceite en una sartén grande antiadherente resistente al horno a fuego medio. Añadir la cebolla y los pimientos y cocinar, removiendo de vez en cuando, durante 8-10 minutos hasta que estén blandos y un poco dorados, añadiendo el ajo a mitad de camino.

Paso 2: Echar en la sartén los tomates, el puré de tomate, las aceitunas y todas las especias. Sazonar con una buena pizca de sal y añadir 100 ml de agua. Mezclar todo y cocinar, removiendo de vez en cuando, durante 5-6 minutos hasta que esté bien espeso, añadiendo más agua si la sartén se seca demasiado. Incorporar el cilantro y mezclar bien.

Paso 3: Mientras tanto, rompa los huevos en un bol y sazone con sal y una pizca de comino. Vierte sobre los pimientos y mezcla a medias, agita la sartén para que los huevos se asienten en las verduras. Cocinar durante 3-4 minutos, hasta

que los huevos empiecen a cuajar por los lados y empiecen a aparecer pequeñas burbujas en la superficie.

Esparcir el queso y meter en el horno durante 5-6 minutos, o hasta que los huevos acaben de cuajar y el queso fundido esté un poco dorado. Dejar enfriar unos minutos en la sartén, luego pasar una espátula por los lados y deslizar nuestras frittatas bereber sobre una tabla para servir.



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. Refrigerar 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.

Ensalada Caprese descompuesta con pesto de rúcula

La **ensalada caprese** es uno de los símbolos [gastronómicos](#) de Italia, no sólo por lo sabrosa que resulta, sino porque los italianos hacen alarde de ella por su juego de colores: verde, blanco y rojo, los mismos que su bandera.

Ensalada caprese, entre mito y leyenda

Como suele ocurrir con todos los platos típicos italianos, incluso los orígenes de la [ensalada](#) Caprese están envueltos en dudas. Lo que sí es cierto es el origen, es decir, ese rincón de paraíso que es la Isla de Capri.

Una de las historias vinculadas al nacimiento de este sencillo y sabroso plato, lo ubica en una obra de construcción donde un albañil, particularmente patriota, relleno sus sándwiches del almuerzo con tomates, mozzarella y albahaca para recordar los colores de la bandera italiana.

La teoría según la cual el plato nació en el lujoso hotel Capri "Quisisana", como homenaje a Filippo Tommaso Marinetti, es completamente diferente.

Caprese como símbolo del futurismo

Marinetti había escrito en el “Manifiesto de la Cocina Futurista”, una dura crítica para los platos de pasta. Demasiado pesados en su opinión, y que provocaba “debilidad, pesimismo e inactividad nostálgica” en quienes los comían. En la década de 1920, durante su estancia en Capri, apareció por primera vez en el menú del famoso Hotel el plato “Caprese”, un sabroso primer plato sin carbohidratos, tal como le gustaba a Marinetti.

Ensalada Caprese descompuesta con pesto de rúcula

Lo que hace de Caprese un plato verdaderamente especial es su absoluta facilidad de preparación, de cara a un resultado extraordinario. Hoy les traemos una recomposición versionada que resultará versátil para desayunos, cenas, entrantes o para comer como snack a cualquier hora del día.

TIEMPO: 15 minutos

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

Ingredientes:

4 tomates maduros

300 g de mozzarella

1 manojo de rúcula

piñones

aceite de oliva virgen extra

sal, pimienta

Limpiar, lavar, secar y cortar los tomates en cubos pequeños. Cortar la mozzarella en rodajas y mezclarla con un poco de aceite para obtener una espuma.

Lavar la rúcula, reservar algunas hojas para la guarnición y mezclar el resto con un poco de aceite, un puñado de piñones, sal y pimienta.

Montaje:

Colocar una capa de tomates en cada vaso, luego, una capa de mousse de mozzarella y cubrir esta última con el pesto de rúcula.

Terminar adornando con las hojas de rúcula.

Bombas de papa rellenas con carne

Esta [receta](#) de Bombas de papa rellenas con carne, es deliciosa y muy fácil de hacer.

Es una receta muy presente en los bares de tapas del casco antiguo de [Barcelona](#) y en la Barceloneta. Pueden servirse frías o calientes.

Rinde de 12–14 bombas de papas rellenas

400 g de papas harinosas

1 cebolla

1 diente de ajo pequeño

200 g (7 oz) de carne picada mixta (molida)

100 g (3½ oz) de puré de tomate

1 cucharadita de salsa Tabasco

Nuez moscada recién molida

Aceite de oliva para freír y para la masa de las patatas

3-4 cucharadas de harina común (de uso general)

3-4 cucharadas de pan rallado

2 huevos

Mayonesa casera

Salsa brava

Elaboración de la carne picada

Llena una olla con agua filtrada, lava las papas bien, incorpóralas a la olla y pon a hervir al fuego hasta que estén tiernas.

Pica la cebolla y el ajo. Calienta una sartén a fuego medio y añade la cebolla, el ajo y la carne picada, sofríe brevemente.

Añade el puré de tomate, el tabasco y sazona con sal.

Continúa la cocción durante otros 10 minutos, removiendo constantemente, hasta que se haya evaporado todo el líquido.

Elaboración de las Bombas de papa rellenas con carne

Pela tus papas y transfiérelas a un bol y haz un puré.

Sazona bien con sal, pimienta negra recién molida, nuez moscada y 1-2 cucharadas de aceite de oliva. Debes obtener una masa suave y fácil de moldear.

Con la masa obtenida, forma unas 12-14 bolas. Aplana las bolas y coloca en el centro una pequeña cantidad de la mezcla de carne picada. Vuelve a dar forma a tus bolas teniendo cuidado de cubrir bien el relleno.

Coloca la harina y el pan rallado en cuencos separados y poco profundos. Bate los huevos en un tercer recipiente.

¡Llegó el momento de ensuciarse un poco las manos! Las bolas van directo a la harina. El huevo y el pan rallado. Justo en este orden.

Fríe las bolas en abundante aceite de oliva a fuego fuerte hasta que se doren. Escurre en papel de cocina y sirve con mayonesa casera y salsa brava.

Sopa Tom Yum

La sopa tom yum, es por tradición, el reactor nuclear del mundo de las sopas en Tailandia. Es súper picante y adictiva, pero puedes reducir la cantidad de chile si no toleras el picante. Una vez que se le coge el gusto, como nosotros, no hay vuelta atrás. La pasta de chile es realmente versátil y puede servirse con pollo, pescado o verduras a la parrilla. La [receta](#) de la pasta rinde más de lo que se necesita para la sopa, pero se puede conservar un par de semanas en la nevera.

Sirve par 4 personas

1 k de langostinos tigre crudos de tamaño medio-grande
1,5 litros de caldo de pollo
2 tallos de lemon grass
7 hojas de lima kaffir
30 g de jengibre, cortado en 4 trozos
3-4 chiles
3 cucharaditas de azúcar de palma triturada
2 cucharadas grandes de pasta de chile asado (véase la receta más abajo)
2 cucharadas de salsa de pescado tailandesa
160 ml de crema de coco o leche de coco espesa
1 cucharada de salsa de soja
12 champiñones, cortados por la mitad
4 vieiras grandes, cada una cortada por la mitad horizontalmente
12 tomates cherry, cortados por la mitad
Zum de 2 limas
Albahaca tailandesa o cilantro fresco, para decorar

Elaboración

Pela y desvena los langostinos, conservando las cabezas y las cáscaras. Pon las cabezas y las cáscaras en una cacerola mediana y añade el caldo de pollo, 1 tallo de lemon grass machacado y 3 de las hojas de la lima kaffir. Lleva a ebullición, luego baja el fuego a lento y cocina durante 10 minutos. Pasa el caldo por un colador a otra cacerola mediana y, con el dorso de una cuchara, aplasta las cáscaras y las cabezas para extraer todo el sabor y el líquido.

Vuelve a poner la cacerola con el caldo en el fuego y lleva a fuego lento. Añade la rama de lemon grass restante, cortada en rodajas finas, el resto de las hojas de lima y el jengibre, las guindillas, el azúcar de palma, 2 cucharadas de la pasta de guindilla, la salsa de pescado, la nata o leche de coco y la salsa de soja. Cocina durante 10 minutos más para que se impregnen todos los sabores.

Pasta de chiles asados

40 g de chiles rojos secos (guindillas)
Aceite vegetal o de cacahuete, para freír
20 dientes de ajo grandes, picados en trozos
16 chalotas, cortadas en rodajas
2 cucharadas grandes de gambas secas
6 cucharadas de azúcar de palma rallada o azúcar morena suave
4 cucharadas de salsa de pescado tailandesa
Zumo de 2 limas

Elaboración

Coloca una sartén grande antiadherente o un wok a fuego medio. Tuesta las guindillas en una sartén seca hasta que adquieran un color marrón oscuro medio, esto debería llevar unos 5 minutos. Es importante que remuevas de vez en cuando para lograr un dorado uniforme. Coloca las guindillas asadas en un

procesador de alimentos o en un mortero y volver a colocar la sartén al fuego.

Añade 2 cucharadas de aceite a la sartén y fríe los dientes de ajo a fuego medio hasta que estén dorados y blandos. Incorpora el ajo a las guindillas y vuelve a poner la sartén al fuego. Añade otras 2 cucharadas de aceite y fríe las chalotas en rodajas hasta que estén doradas y blandas, añádelas a las guindillas y al ajo. No olvides la regla de oro: freír todo por separado, ya que el ajo tarda más en cocinarse.

Añade el resto de los ingredientes al procesador de alimentos o al mortero y tritúralos hasta obtener una pasta suave.

¡Llegó el momento de servir!

Añade las gambas peladas y los champiñones y cocina durante unos 4 minutos, o hasta que las gambas se hayan vuelto rosadas y estén bien cocidas. Añade las vieiras en rodajas, los tomates cherry y el zumo de lima; el calor del caldo cocinará las vieiras. Sirve la sopa en cuencos y adórnala con la albahaca o el cilantro.

Autores de la receta: 'Los Motoristas Peludos' [Si King & Dave Myers](#)

Bacalao a la parrilla con fideos, laksa y sambal blachan

Inspirada en las rectas de Rick Stein's

La idea de este plato es muy sencilla: un bonito y grueso filete de bacalao a la parrilla y ponerlo encima de una laksa de especias y coco con fideos de huevo, de modo que los delicados y suaves copos de bacalao tengan un sabor dulce frente a la exótica fragancia del coco y el chile. También es excelente con un filete grueso de pargo, fletán o un eglefino.

Sirve para 4 personas

120 ml de aceite de girasol, más un extra para pincelar

450 ml de caldo de pollo o de pescado

4 filetes de bacalao con piel de unos 175-225 g c/u

50 g de fideos de huevo secos

400 ml de leche de coco

100 g de brotes de soja

4 cebolletas, cortadas en diagonal

Un puñado de menta, albahaca y cilantro picados

1 lima, cortada en 4 gajos

Sal marina y pimienta negra recién molida

PARA EL SAMBAL BLACHAN

2 hojas de lima kaffir (opcional)

8 guindillas rojas medianas, sin semillas y cortadas en rodajas

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de blachan (pasta de gambas secas)

Ralladura y zumo de 1 lima

Blachan: es una pasta de camarones secos de color marrón oscuro, picante. Es un ingrediente esencial en la cocina del sudeste asiático, particularmente en Tailandia, y se usa en cantidades muy pequeñas en sopas y curry.

Si utilizas hojas de lima kaffir, debes quitarles las espinas y desmenuzarlas muy finamente. Colócalas en un miniprocador de alimentos con las guindillas, la sal, la pasta de gambas, la ralladura y el zumo de lima y mézclalas hasta obtener una pasta gruesa. Colócala en un bol pequeño para servir.

PARA LA PASTA DE LAKSA

25 g de gambas secas

3 guindillas rojas medianas picadas

2 tallos de citronela, sin las hojas exteriores y con el corazón picado

25 g de anacardos sin tostar

2 dientes de ajo

Un trozo de jengibre fresco de 2½ cm, pelado y picado en trozos grandes

1 cucharadita de cúrcuma en polvo

1 cebolla pequeña, cortada en trozos

1 cucharadita de cilantro molido

Zumo de 1 lima

Laksa: La salsa Laksa es un plato de pasta originario de Malasia. Es el plato representativo de Malasia y Singapur.

Cubre las gambas secas con agua caliente y déjalas en remojo durante 15 minutos. Escúrrelas y ponlas en un miniprocador de alimentos con el resto de los ingredientes y 2 cucharadas de agua fría. Mezcla hasta obtener una pasta suave.

Elaboración

Calentar el aceite en una sartén grande, añadir la pasta de laksa y freír durante 10 minutos, removiendo constantemente, hasta que huela muy bien. Añadir el caldo y cocinar a fuego lento durante 10 minutos.

Precalentar la parrilla a fuego alto. Untar ambos lados del bacalao con un poco de aceite de girasol y sazonar con un poco de sal y pimienta. Coloca en una bandeja de horno ligeramente aceitada, con la piel hacia arriba, y asar durante 8 minutos.

Mientras tanto, coloca los fideos en una cacerola con agua hirviendo con sal, tápalos y retíralos del fuego. Déjalos en remojo durante 4 minutos y escúrrelos.

Añade la leche de coco a la sopa y cuece a fuego lento durante

3 minutos. Añade los fideos, los brotes de soja, la cebolleta y 1 cucharadita de sal.

¡Llegó el momento de servir!

Para servirlo, reparte el laksa con una cuchara en 4 platos soperos grandes y calientes. Coloca un trozo de bacalao en el centro de cada uno. Esparce la menta, la albahaca y el cilantro picados alrededor del borde y luego vierte un poco del sambal blachan sobre el bacalao. Servir el resto por separado. Sirve los trozos de lima aparte para que sean utilizados al gusto de cada invitado.

Presa Ibérica marinada en px, cremoso de queso Arzua Ulloa y ali- o -li de aguacate

By Chef [Yago Crego](#)

Para la marinada de la presa:

- Antes de meter la presa en la marinada, asegúrate de limpiarla bien. Para la marinada necesitaremos:
- 150 ml de aceite de oliva
- 200 ml de vinagre de Pedro Ximénez
- 50 ml salsa de soja
- 50 ml Worcestershire Lea & Perris
- 1 trozo de jengibre rallado
- zumo de 2 limones

Sumergiremos la [presa en crudo](#) en esta marinada por unas 48 horas. debe conservarse en la nevera. Pasado ese tiempo la escurriremos, la envolveremos en film, intentando que nos

quede con la forma más cilíndrica posible y la congelaremos para poder cortarla lo más fino posible.

Para el alioli de aguacate:

- 2 dientes de ajo
- 100 ml aceite de oliva
- 75 gr de aguacate
- zumo de medio limón
- 1 yema de huevo
- sal
- pimienta

Montamos la yema con el ajo y la mitad del aceite con una batidora o robot de cocina, cuando empiece a montar añadimos el aguacate y trituramos. Cuando la mezcla sea homogénea, vamos añadiendo muy poco a poco el resto del aceite hasta que alcance una textura firme. Añadimos el zumo de limón, la sal y la pimienta y mezclamos con una espátula.

Para el cremoso de Arzua-ulloa:

- 250 gr de queso Arzua-ulloa (cortado en dados)
- 500 ml de nata 35%
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de maizena
- sal
- pimienta

1. En un cazo calentamos la nata y derretimos el Arzua-ulloa sin que esta mezcla llegue a hervir.

2. En otra olla derretimos la mantequilla. Cuando esté completamente derretida, agregamos la maizena, tamizándola y hacemos un roux.

3. Vamos añadiendo y mezclando la nata infundada con el roux en 3 veces, como si se tratase de una bechamel.

4. Cuando la salsa haya alcanzado una buena consistencia,

salpimentamos y dejamos reposar en nevera.

Montaje

Cortamos la presa en lonchas finas y disponemos en un plato como se muestra en la foto, con algo de volumen.

Vamos distribuyendo pequeñas quenelles del alioli de aguacate y del cremoso de queso por encima de la carne.

Tostamos unos piñones y los disponemos alrededor del plato.

Cortamos algunos alcaparrones y también alcaparras, se puede usar unas piparras e incluso pepinillos cortados en dados.

Decoramos con micromezclum, cebollino o alguna hierba de vuestro gusto y añadimos unas briznas de sal maldon, un chorro de aceite de oliva virgen extra y pimienta negra.