

Carpaccio de carne

con chimichurri

Tiempo total: 20 minutos

Dificultad: Media

Porciones: variable

Ingredientes:

- Carne
- 1 taza de cilantro
- 1/3 taza de alcaparras picadas
- 2 cucharadas de ciboulette picado
- 1/3 taza de pistachos picados
- 1 cebollín
- sal de mar
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- aceite de oliva
- ajo picado y/o ají verde (opcional)
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza
- 1/2 cucharada de miel

Preparación:

- 1.- 1 Taza de cilantro + 1/3 taza de alcaparras picadas + 2 cucharadas de ciboulette cortado + 1/3 taza de pistachos picados + la parte verde de un cebollín entero también picado pequeño + sal de mar + 2 cucharadas de vinagre de manzana o el que tengas + aceite de oliva + ajo picado y/o ají verde (opcional)
- 2.- En una bandeja poner 1 cucharada de mayonesa + 1 cucharada de mostaza + 1/2 cucharada de miel y esparcir por todo el plato
- 3.- Poner láminas de carne sobre la mezcla anterior y terminar con chimichurri