

PLATO DE FONDO

CARPACCIO DE CARNE Y PALMITOS CON CHIMICHURRI DE CRANBERRIES



Ingredientes:

- 1/2 taza aceite de oliva
- 3 cucharadas jugo de limón
- 3 cucharadas de soya
- 3 cucharadas de vinagra
- 2 cucharadas mostaza dijon
- 2 tazas de rúcula picada fino
- 1 taza de cilantro picado
- 1 cebollín picado
- 1 atado de ciboulette
- 1 taza de cranberries picados
- Pimienta
- 1 cucharada yogurt natural
- Palmitos
- Pistachos picados

Preparación:

- DRESSING: en un pocillo poner 1/2 taza de aceite de oliva, 3 cucharadas de jugo de limón, 3 cucharadas de soya, 3 cucharadas de vinagre más 2 cucharadas de mostaza tipo dijon . Emulsionar.
- CHIMICHURRI: poner en un bowl 2 tazas de rúcula picada muy fino, 1 taza de cilantro picada pequeña, 1 cebollín (con lo verde) picado pequeño y 1 atado de ciboulette más 1/2 taza de cranberries, también picados. Mezclar y aliñar con aceite de oliva, sal y pimienta.
- TIP importante: En un plato grande poner 1 cucharada de mayonesa o yogurt natural más 1 cucharada de mostaza miel con la cuchara mezclan y esparcir por todo el plato.
- Poner las láminas de carne, ordenada sobre todo el plato, agregar cucharaditas de chimichurri, palmitos y a última hora el dressing. Terminar con pistachos picados para el crunchi.

