



# Carpaccio de carne de ternera servida con vinagreta balsámica y champiñones marinados



Categoría  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Econômico



Com quem?  
Con amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



25 ml Vinagre Balsámico de Módena



75 ml Aceite de Oliva Gallo Clássico

- 400 gr Carne de ternera (falda o lomo)
- 100 gr Queso de la isla S. Jorge (rallado)
- Flor de sal al gusto
- Pimienta de moler al gusto
- 150 gr Champiñones marinados\*

## Modo de preparación

1

Cortar la carne en bistecs de cerca de 50 gr/75 gr.

2

Aplastar sobre papel film, con martillo de cocina o fondo de pequeña cacerola o sartén.

3

Mezclar el Virgen Extra Gallo con el Vinagre Balsámico de Módena Gallo y pincelar la carne.

4

Dejar macerar alrededor de 30 minutos.

5

Pincelar el plato de servir con esta vinagreta.

6

Colocar la carne, espolvorear con queso de la isla S. Jorge rallado, flor de sal y pimienta molida.

7

Servir acompañado de los champiñones marinados.

Produtos utilizados



*Balsâmico de Módena*  
Vinagre Premium



*Clássico*  
Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

---

Carne Rápido Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

Carne Médio Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

Carne Médio Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide