

MARÍA

APERITIVOS / ENTRANTES

Carpaccio de ternera

1 ración 417 kcal

Ingredientes

- Carpaccio
- **1 cda** mostaza antigua o grano
- Tabasco
- Salsa Perrins
- Pepinillos picados
- Chorrito de salsa de soja
- **1** ajo rallado
- Ralladura y zumo de lima
- Aove
- Queso parmesano
- Cacahuetes

POR RACIÓN

Proteínas	**32 g**
Grasas	**30 g**
Hidratos	**7,7 g**
Fibra	**2,5 g**

Elaboración

1. En un bol añadimos la mostaza con el tabasco al gusto, salsa Perrins, pepinillos picados, chorrito de salsa de soja, un ajo rallado, ralladura de lima, zumo de media lima y aove hasta emulsionar
2. En un plato colocamos el carpaccio, con cuidado porque es muy fino y se estropean, e intentamos darle volumen
3. Añadimos por encima nuestra salsa y un chorrito más de aove
4. Esparcimos los trozos o lascas de parmesano y los cacahuetes para darle el toque crunchy

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy