

Receta de Carpaccio De Buey Con Salsa De Peras

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una receta muy especial que podéis preparar en estos días de Ferias que se aproximan, seguro que gusta a tod@s pues lo podéis dejar preparado y tomar en cualquier momento.

Ingredientes

- Solomillo de buey en un trozo (unos 600grs.aproximadamente)
- Peras (cuatro)
- Limones (dos)
- Azúcar (cuatro cucharadas)
- Vino blanco (un vaso)
- Piel de limón y 1 rama de canela
- Aceite de oliva
- Pastilla de Avecrem (una)
- Pimienta negra molida
- Caldo de carne (200ml.)

Modo de Preparación

1. Envolver la carne en film transparente y meter al congelador unos 15 minutos, pasado el tiempo, sacarla y hacer lonchas muy finitas, taparlas con film y golpearlas con un mazo para que queden lo más finas posible
2. Colocar las lonchas de carne en una fuente sin superponerlas
3. En un bol, poner el zumo de los limones, el aceite, la pastilla desmenuzada y un poco de pimienta negra molida, mezclarlo todo bien y rociar con ella la carne
4. Taparlo con film y meter al frigorífico al menos una hora para que coja el gusto
5. En una cacerola poner las peras peladas y sin las pepitas, partidas por la mitad, verter el caldo de carne, el vino blanco, el azúcar, la canela y la piel de limón, dejar cocer a fuego lento hasta que el azúcar esté disuelto y las peras estén tiernas pero sin perder firmeza
6. Escurrir las peras y dejarlas enfriar, cortarlas en láminas finas y colocarlas alrededor de la carne o en el centro como mejor os guste y.....listo para servir!!!