

Carpaccio de pastrami con brotes de rúcula

🕒 10 minutos

📏 Fácil

👤 4 Personas

✓ INGREDIENTES

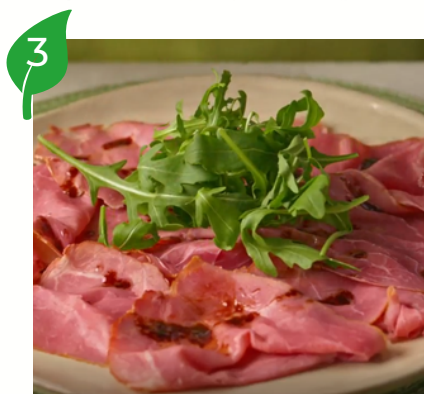
- ❑ 1 pack Primeros Brotes Rúcula
- ❑ 1 pack picatostes finas hierbas Florette
- ❑ 400 g de pastrami italiano
- ❑ 80 ml de aceite de oliva
- ❑ 40 ml de reducción balsámico
- ❑ 200 g de parmesano para hacer lascas
- ❑ 100 g de pepinos encurtidos



1 Dispón el pastrami sobre el plato seleccionado a modo de carpaccio.



2 Mezcla el aceite de oliva con el balsámico hasta emulsionar y vierte sobre el carpaccio, repartiéndolo uniformemente.



3 Coloca los brotes de Rúcula en el medio del plato.



4 Corta el parmesano en lascas y disponlo sobre el carpaccio, alrededor de los brotes de Rúcula.



5 Acaba el plato con el pepino encurtido en láminas y los picatostes finas hierbas.

Productos de esta receta



Primeros brotes Rúcula

