



CARPACCIO DE CARNE CON CONSOMÉ GELEÉ Y CEBOLLINO

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 400 g de lomo de añejo
- 40 g de queso parmesano en escamas
- sal
- 20 g de aceite de oliva
- 1000 g de rabo de toro
- 600 g de Hueso de babilla
- 2000 ml de agua
- 80 g de puerro
- 120 g de zanahoria
- 120 g de tomate
- 50 g de apio
- 60 g de nabo
- 80 g de cebolla
- 10 g de cebollino
- sal
- 2 unidades de clara de huevo
- 80 g de tomate
- 10 g de estragón



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 5.9 g	Grasas 60.3 g
Kcal 849	Proteínas 79.5 g

LA PREPARACIÓN

- Cuela, deja que se enfríe y guarda en la nevera unas horas.
- Retira la grasa de la superficie, añade las claras sin batir, el tomate y el estragón, acerca al fuego y mueve mientras se van cuajando las claras y suben a la superficie arrastrando las impurezas. Espuma

y cuando esté bien limpio, cuela por un paño de hilo húmedo.

- Añade al caldo el cebollino picado y rellena un molde plano, deja que se cuaje en la nevera.
- Congela ligeramente la carne para que se endurezca y córtala en lonchas muy finas.