



Carpaccio de lomito en salsa de mango

INGREDIENTES

- 600 gr. de Lomito limpio
- 1 Mango grande maduro
- 1 Manojito de cilantro
- Aceite de Oliva
- 1 Limón
- Sal gruesa
- Pimienta recién molida
- 1 Taza de vinagre balsámico
- 4 Cdas de azúcar
- Palillos o pinchos pequeños

PREPARACIÓN

Enrolla la carne bien apretada con papel antiadherente. Congela. Una vez rígida la carne, sácala del congelador, retira el papel y con la ayuda de una rebanadora, rebana lonjas bien delgadas. Refrigerar. En una olla a fuego medio agrega vinagre balsámico y azúcar, lleva a hervor y baja el fuego. Cocina por 15 minutos o hasta que el líquido se reduzca a la mitad y espese. Deja reposar y refrigera. Pela y corta el mango en pedazos quitándole la semilla. Colócalo en la licuadora y agrega poco a poco el aceite de oliva y unas gotas de limón. Rectifica con sal y pimienta. Para servir, toma una lonja de carpaccio y atraviesa con un palillo de manera que quede como en la foto. Coloca un poquito de salsa sobre cada bocado y una gota de la reducción de vinagre balsámico. Adorna con una hojita de cilantro.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve