

# *Carpaccio de Presa Ibérica con Chimichurri*

## Ingredientes para 4 personas:

500 gr. de presa ibérica

1 cebolla

1/2 pimiento rojo

1/2 pimiento verde

1 diente de ajo

200 gr. de Aceite de Oliva Virgen Extra

50 gr. de vinagre blanco

Lascas de queso parmesano

Una pizca de orégano

Sal

Pimienta

Rúcula para acompañar

## Elaboración:

Salpimentamos la presa y la marcamos en la plancha por ambos lados para que quede bien sellada. Una vez marcada la dejamos enfriar y la metemos al congelador.

Una vez congelada, cortamos la pieza en lonchas muy finas con un cortafiambres (si no disponemos de cortafiambres podemos cortar con cuchillo, pero en ese caso la presa ha de estar semicongelada). El grosor de la loncha debe de ser de un milímetro de grosor.

Para hacer la salsa chimichurri cortamos en brunoise la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde y el ajo. Mezclamos todo en un bol añadiéndole un vasito de aceite de oliva virgen extra y medio vaso de vinagre blanco. Añadimos un poco de orégano seco.

Colocamos las láminas de carpaccio en el plato y le ponemos el chimichurri por encima. Decoramos con unas hojas de rúcula.



¡Buen provecho!