



20 porções

Carpaccio de carne com maionese de azeite e mostarda



Rendimento



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lagarto bovino (cru, cortado em fatias finíssimas - carpaccio)	1 kg	1 kg
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	3 pitadas	0,6 g

MAIONESE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite integral (gelado)	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Mostarda Dijon	2 colheres (sopa)	35 g
Suco de limão	2 colheres (chá)	10 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	8 colheres (sopa)	120 ml
Óleo de milho (gelado)	4 xícaras (chá)	800 kg

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g

Modo de Preparo

1. Em um prato grande de serviço, disponha as fatias de carne e salpique o sal e a pimenta-do-reino. Cubra com plástico-filme e reserve na geladeira até o momento de servir.
2. Prepare a maionese: no copo do liquidificador, coloque o leite, a mostarda e o suco de limão, e bata rapidamente. Junte o Azeite TERRANO®, previamente misturado ao óleo, em fio e aos poucos, com o liquidificador ligado, até obter uma emulsão uniforme. Acrescente o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e bata por mais 20 segundos, ou até misturar. Transfira para uma bisnaga.
3. Distribua a maionese sobre o carpaccio reservado e sirva em seguida.