

14.- Carpaccio de vedella

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/carpaccio%20de%20vedella.html>

Hi ha plats que cuines molt sovint durant una temporada i després no saps ben bé per què, els deixes de fer. Aquest és el cas del carpaccio de vedella. La meva cunyada em va donar la recepta ja fa uns quants anys i jo la feia sovint. Però ara feia temps que no el preparava. Varen ser les meves filles que varen recordar aquest plat amb enyorança i, està clar, un dia que varen venir a dinar el vaig tornar a fer.

Ingredients per a tres persones

300 g de tall rodó de vedella tallat molt finet

Oli d'oliva

Orenga

Sal i pebre negre

Formatge parmesà tallat a llesquetes fines

½ llimona

Elaboració

Posar una capa de carn en un motllo de vidre. Posar-hi oli, orenga, sal i pebre. Posar una altra capa de carn i repetir l'operació. Al final cobrir-ho amb un film de plàstic i posar-ho a la nevera. Convé preparar-ho pel matí a primera hora per menjar-lo per dinar.

En el moment de servir s'estén bé en una plata, es posen unes gotetes de llimona i el parmesà per sobre. S'ha de servir ben fred.