

CHEZ SILVIA

Carpaccio de ternera a la mostaza y miel. Pan italiano al aceite de oliva y orégano.



El carpaccio es un plato italiano que en casa comemos muchas veces por lo práctica que es de preparar y por que me gusta variar en ocasiones el aliño de la carne. También suelo hacer para acompañar al carpaccio, pan italiano recién sacado del horno, que esté bien crujiente, con sal, orégano y con un hilo de aceite de oliva, esta vez he puesto [Cornicabra DO Montes de Toledo](#).

Ingredientes para el carpaccio: 300gr de carne de ternera cortada para carpaccio, lascas de queso parmesano, sal, pimienta. Para el aliño: 1 taza de café de aceite de oliva virgen [Cornicabra DO Montes de Toledo](#), 1 cucharada de postre de mostaza antigua, 1 cucharada de postre de miel, pimienta rosa en grano.

Para el pan Italiano: 200 gr de agua, 350gr de harina de fuerza, 5gr de sal, 1 sobre de levadura seca de panadería, 15gr de aceite de oliva [Cornicabra DO Montes de Toledo](#), 5gr de azúcar. Aceite y orégano en polvo.

Empezaremos por la masa, que la podemos hacer con cualquier robot de cocina o a

CHEZ SILVIA

mano, esta la he hecho con la Thermomix por lo rápida que se hace.

Poner en el vaso el agua y el aceite y programar 37°C, 3 minutos, velocidad 1.

Añadir la harina, sal, azúcar y levadura. Mezclar 20 segundos a velocidad 4.

Amasar a velocidad espiga sin temperatura unos 5 minutos.

Se deja levar tapada entre 30 y 40 minutos, yo la preparé el día antes por comodidad y la tuve en la nevera tapada unas 12 horas.

Antes de utilizarla, poner en la encimera para que se atempere y trabajarla como de costumbre.

Coger las porciones y dar forma de pizza. Yo las hago pequeñas para que quede una masa lo más fina posible. Poner en el horno precalentado a 200°C unos 15 minutos o hasta que esté dorada.



Mientras está en el horno, vamos aliñando el carpaccio.

CHEZ SILVIA

Poner las lonchas en los platos y salpimentar la carne. Poner en un bol el aceite de oliva, la mostaza y miel y mezclar bien.

Repartir el aliño por toda la carne, poner las lascas de queso parmesano y algún grano de pimienta rosa y para acabar un hilo de aceite de oliva virgen.

Sacar el pan del horno, aliñar con aceite de oliva [Cornicabra DO Montes de Toledo](#), sal maldon y un poco de orégano en polvo.



Romper con las manos el pan italiano y poner encima lonchas de carpaccio aliñadas.