



Carpaccio de bou tipus “Harry’s Bar”

Elaboració

Aquest carpaccio és el primer carpaccio que es coneix i data de 1950 a Venècia, concretament del Restaurant Harry’s Bar. Remuntant-ho es va celebrar un concurs de pintura on hi havia els millors pintors de l’època, el propietari del Restaurant va quedar tant meravellat amb les pintures, que es va auto-obligar a fer un plat per aquells pintors que tant l’havien impressionat. Va fer un plat semblant a un quadre, al fons del plat hi va posar filet de bou aixafat amb una espatula, amanit amb sal i pebre i tot seguit hi va afegir una maionesa amb unes gotes de Perrins “Salsa Worcestershire”. Aquest plat ha estat un dels més copiats i transformats en tota la cuina occidental.

Carpaccio de vedella amb foie

Elaboració

Agafarem un tros de filet de vedella, el netejarem de vetes i greix, procurant que quedi ben polit i el salpebrerem afegint un variat d’herbes seques (farigola, sajolida, llorer, orenga i alfabrega). Una vegada amanit, ho enfilmarem amb paper transparent (paper film), li donarem una forma de cilindre i tot seguit el congelarem. En el moment de fer-ho servir el tallarem amb la màquina de tallar embotits ben fi, ho rectificarem de sal i pebre i hi posarem oli d’oliva verge, virutes de formatge parmesà i virutes de foie micuit.

Carpaccio de moixernons o ceps frescos

Elaboració

Netejarem els bolets amb l’ajuda d’un drap humit, els laminarem amb un ganivet, o bé amb la màquina de tallar embotits procurant que quedi ben fi. A part farem una vinagreta de mostassa de Dijon, unes gotes de llimona, sal i pebre blanc i oli d’oliva verge suau. Ho amanirem, ho deixarem reposar uns minuts i afegirem uns pinyons tallats ben petits.