

STEAK TARTAR

INGREDIENTES:

200gramos de carne picada de ternera
1 yema de huevo
Cebolla, perejil, alcaparras, clara y yema de huevo cocido, todo ello picado.
2 anchoas
Salsa Perrin's y Tabasco
Aceite de oliva y mostaza francesa
Sal, pimienta molida
Unas gotas de zumo de limón
Un poco de coñac

ELABORACION:

En un plato sopero colocamos la yema de huevo cruda y una punta de mostaza.
Se va ligando a la vez que se añade un chorrito de aceite, unas gotas de zumo de limón, dos gotas de tabasco, una punta de pimienta, tres gotas de Perrin's, diez gotas de coñac y sal.
Una vez ligado, se le añade la carne picada, la cebolla y las alcaparras y se mezcla hasta que resulte trabado.
Se coloca en el plato y se le da forma de solomillo, es decir como una gruesa hamburguesa. Se coloca Las anchoas enteras encima del solomillo, espolvoreándolo por encima con el huevo cocido y el perejil picado.
Se acompañará con tostadas de pan de centeno.



Passeig La Riera, 68 - Tel. 93 555 39 45

Teia