Steak Tartar con Galletas Saladas de Muesli



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brotes y germinados: c/n

Galletas saladas de muesli

Aceite de oliva virgen extra: 50 miliitros
Agua: 150 miliitros
Copos de avena: 100 Gramos
Pipas de girasol peladas: 100 Gramos
Semillas de lino humedecidas con agua caliente: 30 Gramos
Avellanas Picadas: 50 Gramos
Harina integral: 200 Gramos
Sal: c/n

Tartar

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Alcaparras: 1 cda
Yemas de huevo: 2 Unidades
Pepinillos pequeños: 7 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Tabasco: c/n
Cebolleta: 1 unidad
Mostaza antigua: 1 cda
Salsa worcester: 2 cdas
Solomillo de ternera: 600 Gramos
Tallos de cebollino: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Galletas saladas de muesli

- Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar media hora.
- Añadir más agua si la masa queda demasiado espesa.

- Formar bolitas, aplastar ligeramente y poner sobre una placa de horno con un papel sulfurizado.
- Hornear a 180ºC unos 14 minutos o hasta que quede dorada la masa
- Dejar enfriar.

Tartar

- Limpiar la pieza de carne y picar a cuchillo muy finamente.
- Reservar.
- En un bol incorporamos las yemas y mezclar con la sal y la pimienta.
- Agregar 3 o 4 cucharadas de aceite de oliva y mezclar.
- Añadir la *mostaza*, la salsa Worcester y el tabasco
- Cuando tengamos una mezcla homogénea, incorporar los pepinillos, las *alcaparras*, la cebolleta y el *pepinillo*, picado muy pequeño y mezclar.
- Añadir la carne al bol de la salsa e integramos muy bien.

Armado

- En un aro de emplatar ponemos aproximadamente 150 gramos de tartar.
- Desmoldar y acompañar con las galletas de muesli.
- Decorar con brotes

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/steak-tartar-con-galletas-saladas-de-muesli