Steak Tartar

Ingredientes

Tomates maduros: 8 Unidades
Mostaza en grano: 1 cda
Pepinillos en vinagre: 20 grs
Rúcula: c/n
Salsa de soja: c/n
Salsa Tabasco: c/n
Yemas de huevo de codorniz: 4 Unidades
Limón para su jugo: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidad
Queso Parmesano: c/n
Sal en escamas: c/n
Salsa Perrins: c/n
Tostadas: c/n

Preparación de la Receta

- Rallamos el *tomate* y desechamos el líquido. Lo podemos poner sobre un colador para que escurra bien.
- Picamos la *cebolla* y los pepinillos y agregamos al *tomate*. Condimentamos con sal, pimienta, salsa Perrins, salsa de soja, y *jugo* de *limón*.
- Servimos en un aro con una yema por encima. Salamos con la sal en escamas, decoramos con parmesano y alguna hoja de *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/steak-tartar