Steak Tartare



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnicion

Vinagre de vino: 1 cda.
Ajos: 3 Diente
Hinojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Papas: 2 Unidades
Chiles: 2 Unidades
Zucchini: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Tartard

Jugo de Limón: 1 cda.
Aceitunas picadas: 100 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Alcaparras: 30 g
Yemas: 2 Unidades
Tabasco: 1/2 cdita.
Pimentón rojo: 1/4 Unidad
Anchoas: 5 Unidades
Sal: 1 cdita.
Jengibre: 2 cditas.
Paprika: 2 cditas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Lomo: 600 g
Mostaza: 3 cdita.
Comino: 1 cdita.
Salsa Inglesa: 1 cdas.

Varios

Aceitunas: 5 Unidad
Alcaparras: Cantidad necesaria
Yema: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en pequeños dados.

- Pele la *cebolla* y píquela junto con el *pimentón*
- Reserve 2 aros de *cebolla*.
- Corte las anchoas.
- En un bowl coloque la carne, la sal, el *jugo* de *limón*, las *alcaparras*, las aceitunas, las yemas, la *páprika*, la *mostaza*, la salsa tabasco, las anchoas, el *morron*, la salsa inglesa, la *cebolla*, el *comino* y el *jengibre*.
- Mezcle durante un buen rato y deje macerar.

Guarnición

- En una olla con aceite caliente colocar los ajos y los chiles 2 minutos
- Luego retirarlos.
- Pele y corte las papas en rectángulos parejos y luego en finos bastones.
- Pele la *zanahoria* y corte junto con el *zucchini* en tiras.
- Corte el *hinojo* en aros.
- Fría las papas.
- Coloque en un bowl con hielo y agua las verduras.
- Retire las papas y escurra sobre papel absorvente.
- Retire las verduras, séquelas y condimente con aceite de oliva y *vinagre* de vino.

Armado

- Coloque la mezcla en una cazuela y aplaste hasta que tome la forma de la misma.
- Luego desmolde la cazuela sobre un plato
- Haga en el centro un agujero y coloque el aro de *cebolla* y una yema cruda dentro del agujero.

Presentación

- Decore sobre la tartad con *alcaparras* y aceitunas.
- Sirva junto con las verduras y las papas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/steak-tartare-3