Steak tartare de lomo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Salsa Worcestershire: A gusto
Carne de lomo: 300 g
Perejil picado: A gusto
Yemas de huevo: Cantidad necesaria
Alcaparras: 2 cdas.
Echalotte: 1 Unidad
Salsa Tabasco: A gusto
Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie el **lomo** y corte en forma circular.
- Congele para poder cortar de modo parejo en *brunoise*.
- Pele la *cebolla* junto con el *echalotte* y corte en *brunoise*.

Armado

- Coloque en un aro la carne.
- Por encima coloque una yema.
- Coloque la salsa tabasco, la salsa worcestershire y el *jugo* de *limón* en cazuelas individuales

Presentación

- Sirva en un plato junto con la *cebolla*, el *echalotte*, las *alcaparras* y el *perejil* picado

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