Steak tartare y tartare de mero ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Sal: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Alcaparras: 1 cda.
Aguacate: 1 Unidad
Huevos de codorniz duros: 6 Unidades
Tomate concasse: 1/2 Tazas
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Steak Tartare

Perejil picado: 2 cdas.
Sal: A gusto
Cebolla Morada: 10 Cantidad necesaria
Alcaparras: 35 g
Brandy: 1 cdita.
Salsa Worcestershire: 1 cdita.
Chata (bife ancho) de res: 800 g
Pepinillos: 60 g
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Mostaza de Dijon: 30 g
Ketchup: 30 g
Mayonesa: 60 g
Salsa Tabasco: 1 cdita.

Tartare de mero ahumado

Perejil picado: 10 g
Suero costeño: 100 g
Mero ahumado: 300 g
Papa: 100 g
Pimienta de Cayena: A gusto
Jugo de Limón: 2 cdas.
Pimentón rojo: 50 g
Pepino: 100 Cantidad necesaria
Raíz picante rallada: 1/2 cdita.
Mayonesa: 50 g

Preparación de la Receta

Steak Tartare

- Tome la carne y córtela en láminas, luego corte las laminas en juliana y por ultimo la juliana en cubitos bien pequeños.
- Pique los pepinillos.
- Pele y corte la *cebolla* en fina *brunoise*.
- Pique las *alcaparras*.
- Coloque en un bowl grande y de vidrio la carne, la *cebolla* roja, *alcaparras*, pepinillos, *perejil* picado, salsa worcestershire, salsa tabasco, *ketchup*, *mostaza* de dijón y *mayonesa*, mezcle, agregue el brandy, sal gruesa y *jugo* de *limón*, mezcle nuevamente para incorporar los sabores
- Reserve en la heladera hasta el momento de servir.

Tartare de mero ahumado

- Corte el mero en cubos de ½ cm de lado.
- Pele y corte el pepino en fina *brunoise*.
- Corte el *pimentón* rojo en fina *brunoise*.
- Pele y corte la *papa* en *brunoise*, luego cocínela en abundante agua con sal hasta que este tierna pero firme.
- Coloque el suero costeño en un bowl y agregue la raíz picante rallada, mezcle y reserve.
- Coloque en otro bowl el mero, incorpore el pepino, el *pimentón* rojo, la *papa*, *perejil*, pimienta de *cayena*, *jugo* de *limón* y *mayonesa*, mezcle bien.
- Salsa
- Coloque en un recipiente los tomates *concasse*, el *perejil* picado, las *alcaparras*, el aceite de oliva extra virgen y sal, mezcle.
- Pele el *aguacate* y con la ayuda de una cuchara parisiene forme las bolitas.

Armado

- Coloque sobre un plato un tubo de PVC de aproximadamente 6cm de diámetro y 10cm de alto, llénelo con el **tartare** de mero ahumado dejando libre ½ cm del borde, cubra con el suero costeño con raíz picante, alise la superficie con una espátula y reserve en la heladera durante 3 horas.
- Coloque sobre otro plato un tubo de PVC de aproximadamente 9cm de diámetro y 6cm de alto, llénelo con el steak *tartare* y alrededor disponga la salsa.

Presentación

- Decore la superficie del steak *tartare* con un *huevo* duro de codorniz.
- Decore el *tartare* de mero ahumado con las parisiene de *aguacate* y acomode en la superficie unos daditos de *pimentón* rojo.
- Por ultimo quite los tubos de PVC y sirva.

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