Lista de ingredientes para la receta Steak tartare y tartare de mero ahumado

Guarnición

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

Steak Tartare

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

Tartare de mero ahumado

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