

Tartar de Chuleta de Buey

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Brandy: c/n

Cebolla de verdeo picada: 30 grs

Ciboulette: c/n

Limon: c/n

Pepinillos: 20 grs

Salsa Tabasco: c/n

Alcaparras: 30 grs

Brotes: c/n

Chuleta o solomillo de buey: 800 grs

Yemas: 4 Unidades

Mostaza: 40 grs

Salsa Inglesa: c/n

Preparación de la Receta

- Picar la carne a cuchillo y mezclar con el resto de ingredientes.
- Confitar las yemas en aceite de oliva a 60 °C.

Presentación

- En un plato frio poner el tartar, sobre este las yemas confitadas y espolvorear con *ciboulette* picada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartar-de-chuleta-de-buey>