Tartar de ternera



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Sal en escamas: A gusto
Yemas de huevo: 5 Unidades
Salsa de soja: Cantidad deseada
Rebanadas de pan tostado: 5 Unidades
Solomillo de ternera: 320 g
Cebolla de verdeo picada: 20 g
Lima en jugo: 1 Unidad
Castañas de caju: 30 g
Salsa Inglesa: Cantidad deseada
Tabasco: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos muy bien la carne
- Reservamos.
- Por otro lado, preparamos el condimento

Para ello

- Mezclamos en un bol la *cebolla* de verdeo, las castañas, salsa inglesa, tabasco, salsa de soja y el *jugo* de lima.
- Condimentamos la carne picada con la mezcla anterior
- Agregamos una yema y removemos.
- Con ayuda de un aro, emplatamos el tartar y lo terminamos con una yema de *huevo* y unas escamas de sal.
- Acompañamos con el pan tostado y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartar-de-ternera