Tártara de Res, Ceviche y Jocoque



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mantequilla: c/n

Pan blanco: c/n

Jocoque

Jocoque: 150 grs

Mostaza dijon con semillas: 1 cda

Pulpo

Chalote: 1 unidad
Cilantro fresco: c/n
Pulpo pequeño precocido: 1 unidad
Chile serrano: 1 unidad
Limón para su jugo: 1 y 1/2 unidad
Sal de mar: c/n

Tártara de res

Aceite De Oliva: 2 cdas
Filete de Res: 400 grs
Sal de mar: c/n
Vinagre de chiles encurtidos: 20 grs
Alcaparras: 1 cdas
Jalapeño encurtido: 1 unidad
Tomates deshidratados en aceite: 3 Unidades
Vinagre de vino tinto: 50 miliitros

Preparación de la Receta

Tártara de res

- Picar el filete de **res**
- Reservar.
- Mezclar con el *tomate* deshidratado picado.

Pulpo

- Picar los tentáculos del pulpo precocido.
- Filetear el chalote y el *chile* serrano en láminas delgados.
- Agregar un poco de *cilantro* troceado.
- Integrar el *jugo* de *limón*.
- *Sazonar* con sal.

Jocoque

- Mezclar el **jocoque** con la *mostaza* con semillas.

Montaje

- Cortar el pan y untar con un poco de *mantequilla* y dar un toque en la parrilla.
- Disponer en cada *rebanada jocoque* con pulpo y *jocoque* con tártara o puro *jocoque*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartara-de-res-y-pulpo