

Tartare de venado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevo de codorniz: 1 Unidad

Salsa de soja: 1 cda.

Brotes de chícharos/arvejas: Cantidad necesaria

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Hinojo fresco: 2 Láminas

Jalapeño: 5 Rodajas

Papaya: 50 g

Pepitas de calabaza: 5 g

Polvo de chile: Cantidad necesaria

Salsa jugo de carne: 1 cda.

Tomates cherries: 2 Unidades

Worc estershire sauce: 2 cdas.

Arándanos: 5 Unidades

Pickles: 5 g

Chaya salteada: 100 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vinagre de jerez: 1 cdita.

Microgreens de betabel/remolacha: Cantidad necesaria

Ojo de bife de venado: 500 g

Pimienta rosa: Una pizca

Rábano: 5 Rodajas

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un *molcajete* molemos chaya salteada con un chorro en aceite y trabajamos hasta extraer su *color* y el aroma y obtener un aceite de *color* verde y perfumado
- Reservamos.
- Por otro lado, limpiamos el ojo de *bife* quitándole la grasa y, luego, lo cortamos en cubitos de 4 mm de lado
- Rociamos con un hilo de aceite de oliva y reservamos en frío.

Para la marinada

mezclamos 2 cucharas de worcestershire sauce, 1 cuchara de salsa jugo de carne, 1 de salsa de soja y 1 cuchara de téacute

- De *vinagre* de jerez
- Reservamos.

Para el armado

añ

- Adimos a la carne de venado reservada en frío un hilo de aceite de oliva, 2 cucharadas de la *marinada* reservada y la colocamos en un plato.
- Agregamos la *papaya* cortada en cubos, el *r&abano* en rodajas, 5 aros de jalapeño, 2 tomates cherries en mitades, 5 *ar&andanos*, 5 gramos de semillas de *calabaza*, una pizca de pimienta rosa, pimienta negra, 1 cuchara de té de *mostaza* de Dijon, 5 g de *pickles*, 2 l&aminas de *hinojo* fresco, 1 yema de *huevo* de codorniz con sal, microgreens de *remolacha* y brotes de chícharos/arvejas.

Para terminar

añ

- Adimos 2 cucharas de aceite de chaya mezclado con la *marinada* del venado sobre toda la preparaci&ac3n, *jugo* de *lim&3n* y polvo de *chile*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartare-de-venado>