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 t&eacute

- De *vinagre* de jerez
- Reservamos.

Para el armado

a&ntilde

- 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 *rábano* en rodajas, 5 aros de jalapeño, 2 tomates cherries en mitades, 5 *arándanos*, 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 láminas de *hinojo* fresco, 1 yema de *huevo* de codorniz con sal, microgreens de *remolacha* y brotes de chícharos/arvejas.

Para terminar

a&ntilde

- Adimos 2 cucharas de aceite de chaya mezclado con la *marinada* del venado sobre toda la preparación, *jugo* de *limón* y polvo de *chile*.
- Servimos.

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