

Tataki de carne con risotto de papas al limón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Caldo de carne concentrado: 1/2 L

Aceite de Sésamo: Cantidad necesaria

Diente de ajo: 1 Unidad

Cebolla pequeña: 1 Unidad

Lima en jugo: 1 Unidad

Parmesano: 50 g

Presa ibérica en trozo: 400 g

Apio: 100 g

Salsa de soja: 200 cc

Caldo de pollo suave: 1 L

Crema fresca: 2 cdas.

Papas: 500 g

Limones: 4 Unidades

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Parmesano rallado grueso: 100 g

Sal: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para empezar

- Cortamos la presa en trozos, la salpimentamos y la marcamos en una sartén con aceite por todos los lados
- Dejamos enfriar metiéndolo en un bol con agua y hielo para cortar la cocción.
- Mientras tanto, en un bowl, mezclamos la salsa de soja, el caldo concentrado, un chorro de aceite de *sésamo* y un chorrito de *jugo* de lima
- Colocamos la presa en la *marinada* y la dejamos reposar allí durante 15 minutos.
- Por otro lado, preparamos el risotto de papas

Para eso

- Pelamos las papas y, con ayuda de una mandolina, sacamos tiras de *papa* y las cortamos en *brunoise*
- Las pasamos por agua y las escurrimos.

- Seguidamente, picamos la *cebolla* y la doramos en una sartén con aceite y un poco de *ajo* picado.
- Cuando comiencen a tomar *color*, añadimos las papas, la ralladura de **limón** y el *jugo* de **limón**
- Una vez que la mezcla tome temperatura, agregamos el caldo de *pollo* y salpimentamos
- Cocinamos durante 5-7 minutos.
- Cuando esté listo, montamos el risotto con la *crema* fresca, abundante parmesano rallado y el *apio* cortado en *brunoise*
- Luego, cocinamos un par de minutos más.
- Cortamos unas lascas de parmesano y las dejamos que se fundan en una sartén con un poco de aceite
- Cuando se haya convertido en una especie de galleta, le damos una forma redondeada y dejamos que se enfríe y se solidifique.

Para terminar

- Sacamos la presa de su líquido de maceración y lo cortamos en rodajas finas
- En un plato colocamos el risotto y, alrededor, unas rodajas del tataki de carne
- Decoramos con el crujiente de queso parmesano y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tataki-de-carne-con-risotto-de-papas-al-limon>