HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Tartar de fuet

2 raciones · 556 kcal

Ingredientes

- Fuet
- Cebolla
- Pepinillos en vinagre
- Alcaparras
- Guindillas en vinagre o piparras

MARINADO

- **1** yema de huevo
- **2 cucharadas** de aceite de oliva
- **1 cucharada** de salsa de soja
- **1 cucharada** de salsa Perrins
- **1 cucharadita** de mostaza
- Pimienta negra
- Sal al gusto
- **1 cucharada** de zumo de limón

Elaboración

1. Pelar el fuet y cortarlo en dados muy pequeños
2. Hacer lo mismo con la cebolla, los pepinillos en vinagre, las alcaparras y las guindillas o piparras
3. En un bol, poner la yema de huevo, un chorrito de aceite de oliva, una cucharadita de mostaza, un poco de zumo de limón, un chorrete de salsa de soja y otro de salsa Perrins
4. Añadir pimienta negra y un toque de sal, y mezclar
5. Añadir todos los ingredientes picados a la mezcla y volver a mezclar para que se integren
6. Servir con tostaditas de pan

RECOMENDACIONES

Sirve para cualquier aperitivo o entrante.

POR RACIÓN	26 g Proteínas	48 g Grasas	7,5 g Hidratos	1,6 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆

cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto