Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Steak tartar

2h · 2 raciones · 313 kcal

Ingredientes

- **250 gr** de solomillo o lomo de ternera
- Tostas de panadería Obando
- **2** anchoas
- **10** alcaparras
- **4** pepinillos pequeños
- **1/4** de cebolla
- Unas gotitas de tabasco
- Una cucharadita de salsa Perrins
- **1 cucharadita** de mostaza de gijón
- Sal
- Pimienta molida
- **1** yema de huevo
- Salsa de soja

Elaboración

1. Troceamos finamente la carne. Si le decís al carnicero que os lo corte a cuchillo, os va a facilitar mucho el trabajo.
2. Troceamos también finamente la cebolla, pepinillos, anchoas y alcaparras y lo añadimos a la carne.
3. Ponemos la salsa Perrins, tabasco, mostaza y mezclamos todo bien.
4. Salpimentamos y dejamos enfriar nuestro steak tartar tapado en la nevera un par de horas.
5. Por otro lado separamos una yema de la clara de un huevo, y la curamos con salsa de soja y salsa Perrins (metemos en la nevera también dos horas).
6. Pasado este tiempo, sacamos todo de la nevera, añadimos la yema de huevo a nuestro steak tartar, mezclamos y servimos muy frío (podéis poner hielo debajo del plato de la carne en un bol).
7. Emplatamos y acompañamos con tostas, yo he usado estas negras de panadería Obando que están buenísimas.

RECOMENDACIONES

El truco está en usar buenos ingredientes y servirlo muy frío.

POR RACIÓN **34 g** Proteínas **11 g** Grasas **20 g** Hidratos **2,1 g** Fibra

Hecho con CookNest