XEF DE CASA



APERITIVOS / ENTRANTES

Tapa de tartar de fuet

4 raciones 377 kcal

Ingredientes

TARTAR

- Fuet
- **1 cucharadita** de mostaza de Dijon
- Alcaparras picadas
- Pepinillo encurtido
- Anchoa, muy poquita
- Una puntita de tabasco
- Unas gotitas de sriracha
- **1** yema de huevo
- Salsa de soja, muy poquita (en lugar de salsa Worcestershire)
- Buen chorro de aceite de oliva virgen extra

BASE

- Patatas onduladas de bolsa (estilo ruffles)
- Aceite para freír

Elaboración

TARTAR

1. Picar el fuet muy fino a cuchillo
2. Coger un bol y ponerle hielo
3. Añadir el fuet picado al bol
4. Añadir la mostaza de Dijon, las alcaparras picadas y el pepinillo encurtido
5. Añadir la anchoa
6. Añadir el tabasco, la sriracha y la yema de huevo
7. Añadir la salsa de soja en lugar de salsa Worcestershire
8. Echar un buen chorro de aceite de oliva virgen extra para emulsionar
9. Remover bien
10. Reservar

BASE

11 Freír las patatas al estilo ruffles en aceite a 180º

MONTAJE

12 Colocar la mezcla de tartar encima de las patatas

RECOMENDACIONES

Si no te quieres complicar, coge las típicas onduladas de cualquier supermercado, también sirven.

POR RACIÓN	14 g Proteínas	29 g Grasas	15 g Hidratos	1,4 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa