



STEAK TARTARE DE MORUCHA

100 r.

INGREDIENTES	
Solomillo de ternera morucha	1 un.
Alcaparras encurtidas	500 gr.
Huevo duro	30 un.
Salsa Perrins	1 bote.
Sal	c/s
Pimiento molida	c/s
Mostaza antigua	1 bote.

INGREDIENTES	
Pepinillo encurtido	500 grs
Cebolleta	5 manojos
Yema de huevo	½ l.
Salsa Tabasco	1 bote.
Aceite de oliva	250 ml.
Tostadas de pan	100 un.

ELABORACIÓN:

Limpiar y trocear a cuchillo en brunoise fina la carne de solomillo.
 Picar en brunoise fina la cebolleta, reservar.
 Picar en brunoise fina la alcaparra, reservar
 Picar en brunoise fina el pepinillo, reservar
 Picar en brunoise fina la yema de huevo cocida, reservar
 Picar en brunoise fina la clara de huevo cocida, reservar
 Cortar el pan y tostar en el horno, reservar.
 Sobre un bol y en frio, emulsionamos la yema liquida con el aceite.
 Añadir la salsa Perrins, la mostaza y el tabasco
 Mezclar con la carne picada y trabajar.
 Añadir los picados de yema, clara, cebolleta, alcaparra y pepinillo.
 Mezclar bien y revisar el punto de sazonomiento y picante.
 Servir pequeñas porciones sobre las tostas de pan.

ALÉRGENOS:


						
APIO	GLUTEN	CRUSTÁCEO	HUEVO	PESCADO	ALTRAMUCES	LÁCTEOS
X	X		X			
						
MOLUSCOS	MOSTAZA	F. SECOS	CACAHUETE	SÉSAMO	SOJA	SULFITOS
	X					

FOTO:

