



TATAKI DE LOMO AL AJO TOSTADO, PICO DE GALLO DE MANGO, VINO TINTO Y PATATA AVELLANA

100 r.

INGREDIENTES	
Tataki	
Lomo bajo de morucha	1 lomo
Albahaca	1 manojo
Tomillo	1 manojo
Ajo laminado	1 cabeza
Romero	1 manojo
Perejil	1 manojo
Mostaza	1 bote
Miel	1 bote
Sésamo dorado.	200 g.
Sal maldon	c/s
Reducción de vino tinto	
Vino tinto	2 L.
Romero o tomillo.	1 manojo
Glace de carne.	½ l.
Mantequilla	100
Xantana	c/s

INGREDIENTES	
Pico de gallo de mango	
Cebollas	3 un.
Cilantro picado	1 manojo
Hierbabuena o menta fresca	1 manojo
Chile o guindilla sin semillas	2 un.
Limas en zumo	5 un.
Aceite de oliva	200 ml.
Tomates, en cubos pequeños	1 ½ kg.
Mangos, en cubos pequeños	5 un.
Sal fina	
Patata avellana	
Patatas.	5 kg
Romero fresco picado.	1 manojo
Mantequilla	250 g.
Sal.	c/s
Limones en zumo	2 un.
Perejil picado	c/s

ELABORACIÓN:

Para el Tataki:

1. El lomo se limpia completamente de grasa y se retira la carne de los lados, para dejarlo como un prisma, lo más rectangular posible.
2. Se corta en piezas de unos 8 cm.
3. Cogemos las hojas de albahaca, el tomillo (sin la rama), sésamo el ajo y el romero (también sin la rama) y los picamos mucho con el cuchillo para echarlos por encima de la carne.
4. A continuación ponemos una cucharada grande de mostaza y un buen chorro de miel que, al juntarse con las especias picadas, nos permitirán dar un rebozado (marinar) entero a la carne.
5. Se mete en la nevera 3 horas para que los sabores se mezclen bien.
6. Sacamos las piezas de carne y las ponemos en la sartén con un poco de aceite y la sellamos por completo por todos los lados, poner sal maldon. Reservar

Para el pico de gallo de mango:

1. Picar los ingredientes, macerar con el zumo, durante 30 minutos.
2. Añadir el mango, remover bien. Reservar hasta su uso.

Para la reducción de vino:

1. Poner a cocer el vino a fuego fuerte junto con el romero.
2. Cuando reduzca la mitad, añadir la glas, y seguir reduciendo. Colar
3. Añadir la mantequilla, cocer unos minutos y reservar.
4. Si fuera necesario añadir un poco de Xantana para dar punto de espesor.

Para las avellana de patata:

1. Peladas las patatas, sacar bolas con la cucharilla sacabocados.
2. En agua hirviendo con sal, cocer las patatas hasta que estén tiernas sin pasarse. Escurrir.
3. En sartén fundir mantequilla junto con el romero.
4. Añadir las patatas, saltear, incorporar el zumo de limón y reducir.
5. Espolvorear perejil. Reservar.

Final y presentación:

1. En el plato de servicio, poner en el centro un poco de reducción de vino.



2. Sobre esta, un trozo de carne (también puede ir fileteada). Poner sal maldon.
3. A un lado una cucharada de pico de gallo.
4. Terminar con las patatas avellana.
5. Salsear ligeramente de nuevo sobre la carne.

ALÉRGENOS:

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

FOTO:

