

Mar de Olivos Restaurante

Receta Toledo Capital Gastronómica

Steak tartar

Ingredientes para una persona:

- 200 gr de solomillo de ternera
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de café de mostaza de Dijon
- 1 cucharadita de café de mostaza a la antigua
- Sal
- Pimienta molida
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 pepinillos (pequeños)
- 12 alcaparras
- 2 piparras (guindillas)
- 5 anchoas del Cantábrico
- 1 chalota no muy grande
- Cebollino
- Unas gotas de tabasco

Elaboración:

1. Picar el solomillo a cuchillo y reservar.
2. Poner en un bol una cucharada sopera de aceite, una de las yemas y la cucharadita de mostaza de Dijon, batimos enérgicamente y reservamos.
3. Picar la chalota, los pepinillos, las piparras, alcaparras y cuatro anchoas en brunoise y añadir al bol.
4. Mezclar todo bien y añadir la carne picada del solomillo y homogeneizar todo bien.

Emplatado:

1. Cogemos un aro de unos 10cm para dar forma al tartar y con una chuchara echamos la mezcla del bol y aplastamos bien para que se quede bien compacto.
2. Con la yema de huevo que nos queda la ponemos encima junto con una ancho que previamente la habremos dado forma.
3. Al lado con una cuchara pondremos un poco de mostaza a la antigua y unos germinados de rábano y alfalfa.
4. Picar un poco de cebollino y echar por encima.