



Steak tartar

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

Hielos

200-250 g de Solomillo de ternera bien limpio

50 g de Pepinillos

50 g de Alcaparras

40 g de Cebolla morada

Aceite de oliva virgen extra

Mostaza de dijon

Tabasco

Sal

Pimienta

Para decorar

4 yemas de huevo

Cebollino o perejil

Ingredientes 6-10 personas

Hielos

500-625 g de Solomillo de ternera bien limpio

125 g de Pepinillos

125 g de Alcaparras
100 g de Cebolla morada
Aceite de oliva virgen extra
Mostaza de dijon
Tabasco
Sal
Pimienta

Para decorar

10 Yemas de huevo
Cebollino o perejil

Ingredientes 12-16 personas

Hielos
800-1000 g de solomillo de ternera bien limpio
200 g de Pepinillos
200 g de Alcaparras
160 g de Cebolla morada
Aceite de oliva virgen extra
Mostaza de Dijon
Tabasco
Sal
Pimienta

Para decorar

16 yemas de huevo
Cebollino o perejil

Preparación

Preparamos un bol con hielos y un poco de agua fría. Colocamos encima otro bol más pequeño donde iremos poniendo la carne. Con un cuchillo, picamos la carne en trozos pequeños, así como los pepinillos, las alcaparras y la cebolla morada. Ponemos todos los ingredientes en el bol que está sobre el hielo y mezclamos bien. Aderezamos con aceite, mostaza, tabasco, sal y pimienta. Probamos y rectificamos lo que sea necesario; el tartar es un plato muy personal y debemos hacerlo a nuestro gusto. Ahora tenemos dos opciones: añadir la yema y mezclar con el resto de ingredientes o servir el tartar con la yema encima para decorar y que sea el comensal el que la rompa y la mezcle con la carne. En cualquier caso, es importante mezclar la carne con la yema para que el tartar quede jugoso. Servimos con un poco de cebollino picado.

Notas

Pidámosle al carnicero una pieza que tenga la menor grasa y fibra posibles. Cuanto mejor sea la carne, más rico estará el tartar. No se debe cortar la carne hasta el momento de emplatar para que no se oxide y hay que mezclarla sobre el bol con hielo para que esté fresquita y conserve su color rojo intenso.