

STEAK TARTAR



Preparación

Comenzaremos esta receta picando en trozos muy pequeños; alcaparras, pepinillos en vinagre, cebolla morada y nuestro ingrediente principal el solomillo de cerdo o de ternera, con el de cerdo se queda algo más suave.

Una vez tengamos todos los ingredientes picados, en un bol iremos añadiendo ingredientes, empezaremos mezclando las alcaparras, el pepinillo y la cebolla morada.

Lo siguiente será sazonarlo para ello le añadiremos una cucharada pequeña de mostaza, dos yemas de huevo y removeremos, a continuación le añadiremos el solomillo picado y le pondremos sal, salsa Perry, Tabasco de chile que es menos fuerte y una cucharada de aceite de oliva.

Cuando tengamos todos los ingredientes mezclados, lo dejaremos reposar en la nevera unos 10 minutos.

Mientras iremos cortando rebanadas de pan y las pondremos en el tostador o para aquellos que quieran hacerlo en el día libre, los freiremos pero con poco aceite y a fuego muy alto para tenerlos poco tiempo, y cuando vayamos a sacarlos los escurriremos con una servilleta.

Ingredientes

- 400gr de solomillo de cerdo/ternera
- 1 cebolla morada
- 8 pepinillos en vinagre
- 2 cucharadas de alcaparras pequeñas