

Steak tartar

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 0 '
- 4



Comentario nutricional

El tartar también se puede servir como aperitivo o pincho, sobre tostaditas de canapé o bases de hojaldre vol-au-vent.

Modo express

1. Trocee la carne en porciones pequeñas y agregue sal y pimienta al gusto.
2. Retire de la cebolleta el tallo, la capa exterior y la parte dura de la raíz. Pique el cebollino y reserve.
3. Coloque en la máquina el bol, la cuchilla metálica y la tapa. Accione el selector a velocidad 1 y pase la cebolleta, las alcaparras y los pepinillos. Reserve en un bol aparte.

4. Introduzca la carne en la máquina. Accione el selector aumentando la velocidad hasta el máximo. Detenga la máquina cuando la carne esté picada a su gusto.

5. Mezcle la carne picada en el bol con la cebolleta, los pepinillos y las alcaparras, e incorpore la mostaza y la salsa Perrins (o tabasco, si lo prefiere).

6. Divida el steak en los cuatro platos, disponga una yema de huevo sobre cada porción, un poco de aceite de oliva, decore con el cebollino picado y sirva de inmediato.

Accesorios: Cuchuilla metálica