

Steak Tartar



Elaboración del steak tartar

Seleccionamos la carne a partir de su contenido graso, que no sea excesivo, ya que una carne vacuna necesita tener su grasa infiltrada para que todos los sabores se transmitan a través de ella, el resto lo quitaremos.

La maduración es importante ya que nos permite que el tartar tenga una textura donde los trozos de carne estén presentes en cada bocado, y no se haga un puré.

Comenzamos picando la carne con un cuchillo

Ingredientes

Solomillo de Añejo
150 gr
Clara de huevo 5 gr
Yema de huevo cocida 5gr
Yema de Huevo pasteurizada 20gr
Cebolleta 5gr
Alcaparras 3gr
Cebollino 1gr
Pepinillo 4gr
Perrins 3gr
Tabasco Rojo 2gr
Pimienta Negra
Sal Marina
Aceite Picual 10ml

afilado para que no nos machaque el producto, trozos bien pequeños e iguales, unos 2 milímetros.

Reservamos en frío.

Cocemos los huevos para extraer por separado las dos partes y picamos todo bien pequeño.

La cebolleta, el pepinillo, la alcaparra de la misma manera y el cebollino bien fino, sin machacar.

En un bowl bien frío ponemos la yema líquida y le agregamos la sal marina, la pimienta, la salsa Perrins y el tabasco, seguido incorporamos el aceite con un tenedor haciendo una emulsión con los mismos, mezclamos el resto de los ingredientes salvo la carne, que sazonaremos con un poco de sal para luego añadirla al bowl.

Con movimiento envolvente movemos el steak nunca apretando para que se emulsione nuestra base con la carne de manera que se absorban mutuamente y no suelten líquido el cual sería un fallo.

Es necesario mantener la temperatura bien baja, nos ayudaremos con otro bowl con hielo donde meteremos el de nuestra elaboración sin que el agua caiga donde no queremos.

Reposamos 10 minutos y lo moldeamos con

forma cilíndrica o en forma de quenelle.

Lo ideal es acompañarlas con tostadas de pan crujiente que sean de bocado y brotes de rúcula si se quiere.