



RECETA DE STEAK TARTAR CLÁSICO. STEAK TARTARE COMO EN EL RESTAURANTE

Ingredientes

- 150 gr de carne por comensal
- 2 chalotas
- 4 pepinillos
- 2 c. sop. de alcaparras
- 1 manojo de perejil fresco
- 2 cdtas. de mostaza de Dijon
- 4 yemas de huevo
- AOVE, un buen chorretón
- sal, pimienta negra, salsa Perrins, salsa tabasco al gusto

Procedimiento

1. Saca la carne de la nevera (10-15min antes no más) y empieza rápido.
2. Pica la carne a cuchillo si quieres
3. Introdúcela en una fuente y añade todos los demás ingredientes previamente picados muy pequeño. Añade las yemas y sazona al gusto con las salsas, y las especias.
4. Servir inmediatamente acompañado de unas buenas patatas caseras fritas en AOVE

Et voilà, bon appétit!