

Steak Tartare



Elementos del invento (para 2 personas):

- 200 gr de ternera para picar
- 1 cebolla morada
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 1 cucharada de pepinillos
- 1 cucharadita de alcaparras
- 1 yema de huevo
- sal y pimienta negra
- AOVE y vinagre de vino blanco

Elaboración de los elementos:

Picamos la carne, la cebolla, las alcaparras y los pepinillos. Mezclamos todo, salpimentamos y añadimos la mostaza y la yema de huevo. Comprobamos el sabor y rectificamos de sal si es necesario. Echamos una chorradita de AOVE y otra de vinagre de vino blanco.

Es perfecto para servir acompañado de unas tostadas de pan.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>