



tartar de
POTRO



Ingredientes para 2 personas:

250 gr de carne de potro limpia

1 yema de huevo

1 cebolleta

1 cucharada de alcaparras

1 cucharada de pepinillos

1 cucharada de mostaza antigua

sal, pimienta y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Troceamos la carne de potro a cuchillo lo más pequeño que nos sea posible.

Trocearemos igualmente lo más pequeño posible las alcaparras, pepinillos y cebolleta.

En un bol salpimentamos la carne, añadimos la yema de huevo y los pepinillos, cebolleta y alcaparras troceados. Regamos con AOVE al gusto.

[Con las zarpas en la masa](#)