



tartar de fuet

Ingredientes:

1 fuet
8 tomates cherry
1 cebolleta tierna pequeña
1 cucharadita de alcaparras
1 cucharadita de mostaza antigua
1 cucharadita de salsa Perrins
AOVE (aceite de oliva virge extra)

Preparación:

Le quitamos la piel al fuet y troceamos. Lavamos los cherry y partimos por la mitad. Quitamos la primera capa de la cebolla y la troceamos a cuartos.

En el accesorio picador o en una picadora ponemos el fuet troceado, los cherrys, cebolleta, alcaparras, mostaza y la salsa Perrins. Picamos, añadimos una chorradita de AOVE al gusto.

[Con las zarpas en la masa](#)