



STEAK TARTAR DE TERNASCO DE ARAGÓN CON HELADO DE MOSTAZA



DIFICULTAD: BAJA



INGREDIENTES

- Pierna de Ternasco de Aragón
- Yema de huevo
- Cebolla de Fuentes
- Pepinillo
- Mostaza en grano
- Alcaparras
- Sal
- Aceite de oliva virgen
- Salsa Perrins
- Salsa Kimchi
- Pimienta negra
- Lima
- Sriracha
- Tandoori masala
- Helado de mostaza
- Berros
- Flores de albahaca
- Cebollino

ELABORACIÓN

Preparar cada uno de los ingredientes de la receta en distintos platitos para no olvidar ninguno: la Cebolla de Fuentes, el pepinillo y las alcaparras que estén bien picados. La pierna deshuesada de Ternasco de Aragón picarla mejor a cuchillo que a máquina.

Montar la yema de huevo con aceite de oliva en un bol muy frío, hasta que alcance un estado similar a una mayonesa.

Añadir Cebolla de Fuentes, pepinillo, un poco de mostaza en grano, alcaparras, salsa Kimchi, salsa Perrins, un poco de pimienta negra y un puntito de sal. Mezclar todo muy bien.

Añadir la carne, unas gotitas de lima y un poquito de cebollino. Mezclar bien durante un par de minutos más y dejar macerar todo junto durante 5 minutos.

Emplatar el Steak Tartar de Ternasco de Aragón con la ayuda de un molde y añadir los ingredientes que acompañan: mayonesa de Kimchi, Sriracha, Tandoori masala, helado de mostaza y algunas hierbas como berros, flores de albahaca o cebollino.

Disfrutar.