



STEAK TARTAR

Isabel Alba

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

115-120 gr solomillo de buey, 15 gr cebolleta tierna, 5 gr de mostaza a la antigua, 5 gr de alcaparras en vinagre, Sal, Aceite de oliva virgen extra, Aceite de oliva suave, salsa Perrins, Tabasco, Yema de huevo

TAGS

#buey, #steaktartar



1

Preparamos los ingredientes



2

cortamos la carne de buey muy pequeña preferiblemente a cuchillo. Salamos Picamos la cebolleta y las alcaparras muy finitas. Añadimos la mostaza.



3

Mezclamos bien y añadimos el aceite de oliva virgen extra y el aceite de oliva suave. ponemos gotas d salsa Perrins y tabasco al gusto.





4

incorporamos con cuidado para que no emulsione con el aceite la yema de huevo. mezclamos bien



5

A disfrutar!

