



STEAK TARTAR-JOAN ROCA

Sabina García

INGREDIENTS

60 MINUTES 8 SERVINGS

Shots de mostaza:

- 250g de nata
- 50g de yemas
- 25g de mostaza en grano
- 3.7g de hojas gelatina
- sal

Ketchup especiado:

- 150g de tomate licuado
- 20g de azúcar
- 10g de vinagre de Jerez
- 1,5g de salsa perrins
- 0,2g de tabasco
- sal

Pasas de oloroso:

- 50g de pasas
- 100g de oloroso
- 20g de azúcar

Mermelada de limón:

- 125g de limón
- 100g de azúcar
- c/s de agua
- 40g de alcaparras enteras/35g picadas
- 25g de zumo de limón

Patatas soufflé:

- 170g de patata agria
- Aceite de girasol

Bearnesa:

- 100g de yema
- 60g de vinagre balsámico
- 2,4g de estragón liofilizado
- 50g de mantequilla clarificada

Emulsión de mostaza:

- 10g de yema
- 45g de aceite de oliva virgen extra



-8g de mostaza en grano

Steak:

-200g de solomillo de ternera

-1,7g de salsa perrins

-20g de chaota

-10g de alcaparras

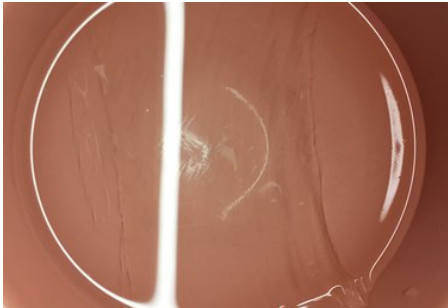
-10g de pepinillos

-c/s de tabasco

-sal y pimienta

TAGS

#joanroca #steaktartar



1

Shots de mostaza: Hidratar las hojas de gelatina en agua muy fría.



2

Mezclar en una olla la nata, yemas y mostaza en grano. PASTEURIZAR a 85°C.



3

Añadir las hojas de gelatina y corregir de sal.





4

Colar la preparación. Meter en un biberón y enfriar. A continuación haremos puntitos en un papel sulfurizado y lo dejaremos en el congelador hasta el momento del emplatado.



5

Meter en un biberón y enfriar. A continuación haremos puntitos en un papel sulfurizado y lo dejaremos en el congelador.



6

Ketchup especiado: Colocar el licuado de tomate junto con el azúcar, vinagre de Jerez, salsa perrins y el tabasco a fuego suave.



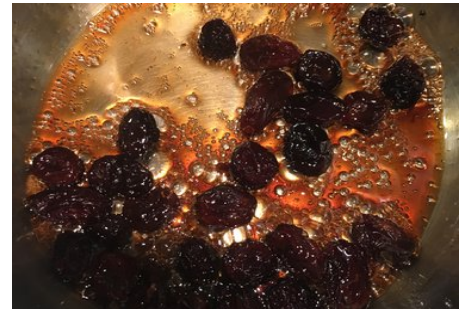
7

Una vez reducida la mezcla, poner a punto de sal y reservar.



8

Pasas de oloroso: Colocar las pasas en un cazo junto con el vino oloroso y el azúcar. Llevar a hervor y bajar el fuego.



9

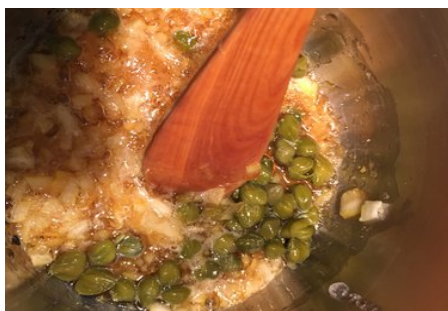
Cocer muy suave hasta evaporar casi la totalidad del líquido. Reservar.





10

Mermelada de limón: Caramelizar el azúcar a una temperatura de 145°C.



11

Agregar el limón picado finamente y las alcaparras enteras. Cocer unos minutos.



12

Para finalizar, añadiremos las alcaparras picadas y el zumo de limón.



13

Patatas soufflé: Deberemos preparar 2 aceites, uno a 130°C y otro a 180°C. Las patatas las cuadraremos y las cortaremos con una mandolina. Las secaremos con un papel. Primero las pondremos en el aceite de 130°C y dejaremos que se abran un poco, y acabaremos la cocción en el aceite a 180°C. Debemos ver que suflan.



14

Bearnesa: Infusionaremos el vinagre con el estragón. En un bol a baño maría, calentar la yema con el vinagre de estragón. Emulsionar poco a poco con la mantequilla clarificada. Poner a punto de sal.



15

Emulsión de mostaza: En un bol, colocaremos la yema y la batiremos. Dejaremos caer en forma de hilo el aceite hasta que esté bien emulsionado. Por último, añadiremos la mostaza en grano.





16

Steak: Limpiaremos el solomillo y a continuación lo picaremos con el cuchillo.



17

Una vez picada la chalota, los pepinillos y las alcaparras, lo mezclaremos todo. Rectificaremos de sal, pimienta y tabasco.



18

Para el montaje, haremos un rectángulo. Alternaremos las pasas, la mermelada de limón y el ketchup. Pondremos los shots de mostaza con cuidado. A continuación, colocaremos las patatas soufflé especiadas con pimienta Sichaun, pimentón, curry y ras al hanout. Para finalizar el plato, acabaremos con una lágrima de bearnesa.



19

Resultado final.



20

Emplatado del chef.

