

# Steak Tartar

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- Pieza de carne de ternera (crustó) de unos 125 gr
- Huevo
- Aceite y sal
- Salsa Perrins y Viandox
- Para la vinagreta asiática: calabacín, ajo, ajo tierno, cebolla morada, zanahoria. Salsa de soja, salsa teriyaki y mostaza antigua.

## / Preparación

-Cortamos la carne cruda en dados.

-Mezclamos la carne en un bol con unos 15 gr de vinagreta asiática que hemos elaborado con las verduritas mezcladas con la salsa de soja, teriyaki y la mostaza. Lo mezclamos y escurrimos bien y salpimentamos. Le añadimos el cebollino, tres gotas de salsa Perrins, tres gotas de Viandox y mostaza de Dijon, y lo mezclamos.

-Rellenamos un molde con la mezcla. Hacemos un hueco en el centro, rompemos un huevo, apartamos la clara de huevo y ponemos solo la yema.

-Como acompañamiento, podemos adjuntar una mayonesa de wasabi, chips de yuca cortadas a lo largo en máquina, y freídas a baja temperatura (130 grados) hasta que queden crocantes, al punto de sal. También podemos agregar pan viejo tostado, lo cortamos en rodajas, con aceite y sal, y lo metemos en el horno.