

# Steak tartar de solomillo de buey al estilo Le Bouchon

Dificultad:

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

(para 1 ración para compartir):

### **Para la marinada:**

- 50 gramos de mostaza de Dijon
- 140 gramos de salsa hp
- 170 gramos de soja
- 20 golpes de Perrins
- 20 gotas de tabasco
- 20 gramos de azúcar
- 160 ml. de aceite Mollafre (arbequina)

### **Para la carne:**

- 65 gramos de recorte de solomillo de buey
- 3 gramos de chalota picada
- 1,5 gramos de perejil picado
- 3 gramos de pepinillo picado

- 1,5 gramos de alcaparra picada
- 0,30 gramos de chile fresco picado
- Aceite, sal y pimienta

**Para la salsa de huevo:**

- Yema de huevo pasteurizado 63º x 45
- Vinagre de Jerez

**Para decoración:**

- Alcaparras fritas
- Flores silvestres de temporada
- Salsa de huevo

**Para la tostada:**

- De pan tramezzini (italiano)

## **/ Preparación**