

Steak tartar oriental

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 2 personas):

- 100 g de solomillo de ternera
- Una yema de huevo
- Una cucharada de alcaparrones
- 1/2 cucharada de salsa de ostras
- Una pizca de pasta de trufa
- 5 ml de aceite de humo
- Unas gotitas de sriracha (al gusto)

Para el emplatado, los encurtidos:

- Unas láminas de rabanitos
- 1/2 cucharada de polvo de aceituna
- Una seta shitake en salsa hoisin
- Unas láminas de cebolla morada encurtida
- Una pizarra
- Cebollino fresco
- Una alcaparra entera

/ Preparación

Preparació

-Talla a trossets petits el rellom de vedella i aboca'l en un bol.

-Afegeix un polsim de cebollí fresc i una cullerada de tàperes laminades.

-Incorpora el rovell d'ou, la salsa d'ostres i la pasta de tòfona.

-Agrega també l'oli de fum i la sriracha al gust.

-Mescla tot amb molt d'afecte perquè no gelifiqui, amb la intenció que puguis veure els diferents ingredients que formen part d'aquest steak tàrtar.

-Arriba el moment de l'emplatat on, amb l'ajuda d'un cèrcol, donaràs forma al steak tàrtar i aniràs afegint damunt (clavats sobre la carn sense retirar el cèrcol fins al final) els diferents ingredients.

-Per a coronar aquest plat, Joao prepara un deliciós cruixent de polenta.