

¿Cómo Preparar un *Steak Tartar de Solomillo de Ternera*?



<http://es.freeimages.com/photo/meat-1474533>

Este delicado plato de origen francés y que se conoce popularmente como filete tártaro es una opción que no puedes dejar de considerar a la hora de cocinar carne de vacuno.

Por eso en esta ocasión hemos querido presentarle una receta fácil de realizar y para la cual recomendamos utilizar preferiblemente solomillo de ternera de la Valmuza, la cual es una carne muy tierna y jugosa, de color rosado pálido.

Usar esta parte de la ternera le dará garantías de estar comiendo la parte más tierna de este animal.

¿Qué es el *Steak Tartar de Solomillo de Ternera*?

Antes de entrar en detalle con la receta de ***Steak tartar de solomillo de ternera*** es necesario dejar claro lo qué es este plato. Pues él es una preparación que se realiza con carne de vacuno, la cual se pica y se presenta cruda y fría.

Claramente ha de pasarse la carne por un proceso de aliñado para lograr así un sabor ideal.

Ingredientes para el *Steak Tartar de Solomillo de Ternera*

- 250 g de solomillo de ternera
- Media cuchara de alcaparras
- 4 pepinillos pequeños

- 1 cebolleta
- 1 huevo duro picado más 1 yema de huevo cruda
- 1 cuchara de mostaza en polvo
- Salsa inglesa al gusto
- Salsa tabasco al gusto.
- Un poquito de brandy.
- Aceite
- Cal, pimienta y perejil.

Preparación

Con todos los ingredientes listos, es el momento de proceder a la preparación del ***Steak tartar de Solomillo de ternera***. Para ello debes seguir las siguientes indicaciones: ESTA ES SOLO UNA MUESTRA DEL CONTENIDO WEB