

Steak tartar de solomillo de cerdo ibérico

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 o 2 personas:

- 100 g de solomillo de cerdo ibérico
- Una yema de huevo
- Media cucharada de café de mostaza antigua
- Media cucharada de café de alcaparras troceada
- Media cucharada de café de pepinillo encurtido troceado
- 3/4 de cucharada de café de chalota picada muy fina
- 2 g de mantequilla ahumada
- 4 g de ketchup
- 2 g de salsa perrins
- Tabasco al gusto
- Sal y pimienta
- Orégano seco
- Aceite de oliva virgen extra
- 7 tostaditas

/ Preparación

Preparación

- Empezamos cortando el solomillo de cerdo ibérico en filetes, que trocearemos en daditos de entre medio y un centímetro.

- Colocamos en un bol el solomillo troceado y empezamos a añadir los ingredientes. Podemos empezar por la mostaza antigua y después incorporamos las alcaparras, la chalota, los pepinillos y la yema de huevo.
- A continuación, echamos una pizca de sal, pimienta, kétchup y un chorro generoso de aceite de oliva virgen extra.
- Con la yema de huevo y el aceite haremos como una mayonesa y emulsionaremos todos los ingredientes, removiendo bien hasta que queden bien montados. Incorporamos la salsa perrins y tabasco, al gusto, y seguimos removiendo.
- Finalmente, colocamos el steak tartar en un plato, las tostaditas alrededor y echamos un chorrito de aceite de oliva y sal Maldon. Como toque final, añadimos dos trocitos muy finos de mantequilla ahumada sobre el steak, unos pétalos y un poco de orégano seco.