

RECETA STEAK TARTAR

Esta receta está inspirada en cómo lo preparan en La Principal, una taberna ilustrada de Valencia donde hacen unos de los mejores steak tartar que he comido. La receta es secreta, pero se parece mucho a esta.

INGREDIENTES (PARA 5 PERSONAS)

Solomillo de ternera (900 grs)

[Para la salsa](#)

Aceite de oliva

Sal

Pimienta

Limón

Mostaza de Dijon (8 cucharadas de postre)

Salsa Perrins

Ketchup (Dos cucharadas soperas)

Yema de huevo (tres)

[Para la guarnición](#)

Cebolla picada (2 cucharadas soperas)

Pepinillo (2 cucharadas soperas)

Anchoas (3 piezas)

Alcaparras (2 cucharadas soperas)

Huevo cocido (1 pieza)

Perejil (1 cucharada soperas)

Brandy

PREPARACIÓN

[Salsa](#)

En un bol se pone una cucharada de aceite de oliva por persona sal y pimienta al gusto, el zumo de medio limón, unas gotas de tabasco y dos cucharadas soperas de salsa perrins.

Se mezcla bien con un tenedor y, a continuación, se mezclan las 8 cucharadas de postre de mostaza, las 2 cucharadas soperas de Ketchup y las tres yemas de huevo crudo.

[Guarnición](#)

Una vez que la salsa esta preparada añadimos la guarnición y mezclamos bien.. a continuación se añade la copa de Brandy y se añade la carne a la sala, volviendo a mezclar.

