

## ENTRADAS

### BEEF TARTAR



#### Ingredientes:

- 2 yemas de huevo
- 2 cucharaditas de mostaza dijon o la que más te guste
- 1 cucharada de salsa perrins o salsa de carne
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1/4 taza de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta al gusto
- Jugo de 1 limón
- 300 gr de posta negra
- 2 cebollines
- 80 gr de alcaparras picadas
- 2 o 3 cucharadas de cilantro o perejil
- 3 o 4 pepinillos dulces

#### Preparación

- En una fuente poner 2 yemas de huevo + 2 cucharaditas de mostaza dijon o la que más te guste + 1 cucharada de salsa perrins o salsa de carne + 1 cucharada de vinagre balsámico + 1/4 taza de aceite de oliva + sal y pimienta al gusto + jugo de 1 limón (puedes agregar más si lo quieres más ácido). Con un tenedor “emulsionar” para hacer una mezcla homogénea y más densa.
- Picar lo más finamente posible 300 gr de posta negra (puede ser filete, posta rosada o el corte magro que más te guste) y poner en la fuente con la mezcla anterior + 2 cebollines (solo la parte blanca) picada en cubos pequeños + 80 gr de alcaparras picadas + 2 o 3 cucharadas de cilantro o perejil + 3 o 4 pepinillos dulces picados. Mezclar todo muy bien.
- En un plato poner un círculo de tartar y cubrir con láminas de palta y servir con tostadas.

