



# Steak tartare

## INGREDIENTES

- 250 gr. de Lomito limpio
- ¼ Taza de alcaparras picaditas
- ¼ Taza de cebolla morada en brunoise
- 1 Cda de jugo de limón recién exprimido
- 1 Cda de salsa inglesa
- 1 Cda de aceite de oliva
- Sriracha al gusto
- 2 Cdas de perejil picadito
- Huevos de codorniz
- Sal Maldon o sal gruesa
- Pimienta recién molida

## PREPARACIÓN

Coloca la carne en el congelador de 15 a 20 minutos para que este firme y se facilite picar los cubos del mismo tamaño. En un bowl mezcla las alcaparras, jugo de limón, cebolla, salsa inglesa, aceite de oliva y sriracha. Mezcla bien, tapa con papel antiadherente y refrigera. En una tabla, corta el lomito en cuadros de 6 mm aprox. Une la carne con los ingredientes del bowl refrigerado y agrega tres huevitos de codorniz crudos, mezcla. Sirve sobre pancitos tostados y adorna con perejil.

## TIP MAGEFESA

Si quieres hacerlo como en la foto, usa un molde cilíndrico, haz capas con cada ingrediente y coloca el huevito de codorniz crudo encima. Finaliza con una lluvia de sal y pimienta.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)