



Steak tartar de ternera

Ingredientes - Para 1 persona(s)

- 200 g de *Solomillo de ternera*
- 1 Cucharadita(s) de *Mostaza*
- 1 Cucharadita(s) de *Olivada de aceitunas negras*
- 1 Ud. de *Tomate cherry*
- 1/2 Ud. de *Cebolla cruda dulce*
- 1 Ud. de *Limón, zumo, fresco*
- *Perejil fresco*
- *Mango, crudo*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Pimienta negra*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Preparación

Es fundamental utilizar un solomillo de ternera de gran calidad, que haremos picar a nuestro carnicero de confianza. Lo salaremos, lo pimentaremos y añadiremos, también, el zumo de medio limón.

Procederemos a cortar la mitad de una cebolla dulce en pequeños trocitos, y haremos lo mismo con unas ramas de perejil fresco.

Añadiremos una cucharada, de las de postre, de olivada negra y otra de mostaza suave de nueces, al gusto personal de cada uno, y procederemos a mezclarlo todo muy bien.

Paso 2 - Emplatado

Una vez todo bien mezclado, rectificaremos de sal y/o pimienta si fuese necesario, y procederemos a emplatar.

Decoraremos este plato con unas láminas de mango y un tomate cherry partido en dos, sobre cada una de sus mitades pondremos un punto generoso de olivada de aceitunas negras.

Nota: El *Steak tartar* admite múltiples variantes para su aliño, y en la mayoría de ellos, añaden una yema de huevo. Es cuestión de gustos.