

STEAK TARTAR DE IBÉRICO CON CHIPS DE PATATA

INGREDIENTES:

- 300g cerdo ibérico.
- Sal y Pimienta.
- Aceite de oliva.
- 20 g. mostaza antigua.
- 30 g. pepinillos.
- 30 g. alcaparras.
- 1 cebolleta.
- 200 g. leche.
- 250 ml de aceite de girasol.
- 250 g. patatas.
- Hojas de perejil.
- Aceite para freír.
- Salsa Perrins.
- Opcional tabasco.



ELABORACION:

ELABORACIÓN DE LOS CHIPS

- Con la mandolina, se cortan las patatas en lonchas muy finas.
- Sobre cada rodaja se deposita una hoja de perejil y se cubre con otra rodaja.
- Cubrimos una bandeja de horno con un silpat y sobre el depositamos las patatas.
- Se cubre con otro silpat y se hornea a 130-140º durante 40-45 minutos hasta su deshidratación.
- Se sacan del horno.
- En una sartén con aceite bien caliente se ponen a dorar y se escurren sobre papel para dejarlas listas para la decoración.



ELABORACIÓN DEL STEAK TARTAR

- Cualquier pieza de cerdo utilizada para plancha puede valer para elaborar el Steak Tartar.
- Se le quita toda la grasa.
- Se escalopea y se corta en dados muy pequeños. Reservar.

ELABORACIÓN DE LA LACTONESA

- Se vierte en la Termomix leche, y a velocidad media, se incorpora el aceite a la misma temperatura, hasta que adquiera cierta consistencia para que pueda emulsionar con la carne.



- Se sazona
- Se le pueden añadir aromatizantes vegetales al gusto.

Cuando se ha terminado de elaborar la lactonesa se procede a preparar el Tartar.



En un bol, se van incorporando los diversos ingredientes: sal y pimienta, mostaza antigua, los pepinillos, las alcaparras, la cebolleta corta en brunoise muy fina, la salsa Perrins y/o el tabasco al gusto.

Al preparado se le añade la tonesa y se mezclan, procediéndose seguidamente al emplatado.



PRESENTACIÓN:



Son múltiples las formas de presentación.

- Emplatado partiendo del presionado del tartar en el aro y decoración con hierbas, raja de limón, etc.
- En bocaditos individuales, etc. Utilizando las patatas chips, el jamón deshidratado... etc



MARQUÉS DE CARRIÓN RESERVA



D.O.: CA. Rioja

Marqués de Carrión reserva es un tinto de color rubí pálido con tonos tirando a teja, propios de su edad, limpio y cristalino.

En fase olfativa presenta inicialmente tonos de reducción. Una vez oxigenado denota una noble fragancia con delicados recuerdos a vainilla, tabaco, frutas silvestres y reminiscencias a roble. En boca se ofrece armonioso, pleno y elegante mostrando una perfecta simbiosis entre el vino y el roble.

Maridaje: Marqués de Carrión Reserva es un excelente acompañante de platos de caza, carnes a la brasa, quesos curados y pescados de roca.