

Steak Tartar con su tuétano

Para el tuétano

Ingredientes: 2 kg. de cañas de tuétano cortadas por la mitad.

1. Desangrar el tuétano en 5 litros de agua con hielo durante 48-72 h. en la nevera, hasta que el tuétano esté bien desangrado, cambiando el agua cada 12 h.
2. Finalizado el proceso, poner a cocer el tuétano con 5 litros de agua fría a fuego medio. Retirar del fuego en el momento que empiece a hervir y dejar enfriar en el mismo recipiente con el agua de la cocción.
3. Una vez esté frío el tuétano, sacarlo del agua, retirando el exceso de grasa. Guardar en la nevera en un recipiente hermético.

Para las patatas soufflé

Ingredientes: 2 un. de patata agria grandes, 1 l. de aceite de girasol y sal.

1. Cuadrar las patatas y lavarlas. Cortar láminas con la ayuda de la máquina cortadora, al número 1,5. Debe de quedar un grosor de entre 2-3 mm.
2. Cortar las láminas en rectángulos de 3 x 4,5 cm. Secar los rectángulos, extendiéndolos sobre una bandeja gastronorm con papel absorbente.
3. Freír los rectángulos de patata en aceite a 130-140° C, durante 6-8 minutos aproximadamente, removiendo hasta que empiece a suflar la patata. Pasar los rectángulos de patata a otro aceite a 190° C, donde se hincharán por completo. Guardar en un táper.

Para la salsa base tartar y para la salsa de yema

Ingredientes: 40 g. de mostaza savora, 60 g. de mostaza en grano, 20 g. de salsa HP, 14 g. de salsa perrins, 8 g. de brandy y 4 g. de tabasco. 10 un. de huevo de gallina.

1. Mezclar todos los ingredientes en un bol con la ayuda de unas varillas. Racionar 16 g. de salsa base por cada steak tartar. Guardar.
2. Para la salsa de yema, separar las yemas de las claras. Pasar las yemas de huevo por un colador fino. Introducir en un biberón de salsas y guardar en la nevera.

Para la carne de ternera y para el cebollino picado

Ingredientes: 1 kg de babilla de ternera y 1/2 manojo de cebollino.

1. Quitar todos los nervios a la carne y racionar trozos de 70 g. Guardar.
2. Picar el cebollino finamente y guardarlo en la nevera.