

Steak Tartar amb el seu moll de l'os

Pel moll de l'os

Ingredients: 2 kg de canyes amb el moll tallades per la meitat.

1. Dessagnar el moll de l'os en 5 litres d'aigua amb gel durant 48-72 h. a la nevera, fins que el moll de l'os estigui ben dessagnat, canviant l'aigua cada 12 h.
2. Finalitzat el procés, posar a coure el moll de l'os amb 5 litres d'aigua freda a foc mitjà. Retirar del foc en el moment que comenci a bullir i deixar refredar al mateix recipient amb l'aigua de la cocció.
3. Una vegada estigui fred el moll de l'os, treure'l de l'aigua, retirant l'excés de greix. Guardar a la nevera en un recipient hermètic.

Per les patates sufflé

Ingredients: 2 un. de patata agra grans, 1 litre d'oli de gira-sol i sal.

1. Quadrar les patates i rentar-les. Tallar làmines amb l'ajuda de la màquina talladora, al número 1,5. Ha de quedar un gruix de 2-3 mm.
2. Tallar les làmines en rectangles de 3 x 4,5 cm. Assecar els rectangles, estenent-los sobre una safata gastronorm amb paper absorbent.
3. Fregir els rectangles de patata en oli a 130-140 °C, durant 6-8 minuts aproximadament, remonent fins que comenci a suflar la patata. Passar els rectangles de patata a un altre oli a 190 °C, on s'inflaran per complet. Guardar en un táper.

Per la salsa base tartar i per la salsa de rovell

Ingredients: 40 g de mostassa savora, 60 g de mostassa en gra, 20 g de salsa HP, 14 g de salsa perrins, 8 g de brandi i 4 g de tabasco. 10 un. d'ou de gallina.

1. Barrejar tots els ingredients en un bol amb l'ajuda d'unes varetes. Racionar 16 g de salsa base per cada steak tartar. Guardar.
2. Per a la salsa de rovell, separar els rovells de les clares. Passar els rovells d'ou per un colador fi. Introduir en un biberó de salses i guardar a la nevera.

Per la carn de vedella i pel cibulet picat

Ingredients: 1 kg de cap de mort de vedella i 1/2 manat de cibulet.

1. Treure tots els nervis a la carn i racionar trossos de 70 g. Guardar.
2. Picar el cibulet finament i guardar-lo a la nevera.

Emplatat

1. Rostir el moll a la brasa per la part de l'os, fins que estigui calent en el seu interior. Condimentar amb sal maldon i pebre recentment mòlt.
2. Donar un cop de fritura a les patates sufflé per acabar de deshidratar-les i que estiguin ben cruixents. Afegir sal.
3. Tallar el filet de vaca en daus molt petits, salpebrar i condimentar amb una culleradeta de salsa base tartar. Barrejar bé.
4. Disposar sobre el moll de l'os l'steak tartar. Empolvorar amb cibulet picat i salsa de rovell. Disposar damunt 4 patates sufflé i servir sobre un llit de branques de pi verd.