

Producto: Ternera ecológica
Iniciativa: Milagros Cazón
Cocinero: Flavio Morganti

Tartare de ternera ecológica con mostaza en granos y cebollino fresco, sobre culis de pimienta

Ingredientes para 6 personas:

- ✓ 400 gramos de ternera ecológica
- ✓ 20 gramos de mostaza en granos
- ✓ sal
- ✓ pimienta molida
- ✓ gotas de salsa worcestershire
- ✓ aceite de oliva virgen frantoio Naturvie
- ✓ 5 gramos de cebollino picado al momento

Ingredientes para la crema de pimientos:

- ✓ 2/3 de pimientos rojos carnosos
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ pizca de sal



Elaboración:

1) Picamos la carne en cubitos finos con el cuchillo (no con picadora), la condimentamos con los ingredientes arriba descritos y la dejamos macerar unos 15 minutos antes de servir

Elaboración de la Crema de pimientos:

- 1) Asamos los pimientos al horno durante 15-20 minutos a 165 grados.
- 2) Una vez asados, separamos las pieles y trituramos la pulpa con la ayuda de una thermomix o similar y añadimos un poco de aceite. Ajustamos de sal.
- 3) Emulsionamos y obtendremos una crema suave y sabrosa

Montaje:

- 1) Ponemos un centro de crema de pimiento y damos forma a nuestro gusto al tartare y lo colocamos en el centro.
- 2) Decoramos con unas hojas o brotes y unas aceitunas negras en aceites frescos y aromatizados.
- 3) Servimos con tostas de pan calientes.

