

Biftec tartar de la chef Cristian Dumitru

Steps:

Difficulty Grad: Difficult

Ingredients

Portions

1/2 kg	mușchi de vită	15 g	file anșoa
40 g	ceapă roșie	30 ml	sos Worcestershire
10 g	sos Tabasco	80 g	castraveți murați
2	gălbenușuri de ou	1	cățel de usturoi
20 g	pătrunjel	40 g	muștar Dijon
30 g	ulei de măsline	3 g	piper mozaic
2 g	sare		

Instructions

Nu ezita să încerci această rețetă atât de simplă și delicioasă, iar dacă alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Se taie carnea la cuțit în cubulețe mici (brunoise). Se procedează la fel cu legumele: ceapa roșie și castraveții murați, bine scurși.

Pasul 2. Cu un cuțit, se toacă mărunt fileurile de anșoa, cățelul de usturoi și pătrunjelul.

Pasul 3. Ingredientele tocate mărunt, bine stoarse de lichid, se amestecă cu sosurile de Tabasco și Worcestershire, sarea, piperul, uleiul de măsline, muștarul Dijon.

Pasul 4. Cu ajutorul unui cerc de metal, se dă formă biftecului tartar și se servește cu pâine prăjită.

Autor: Cristian Dumitru

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: