



ingredientes

- ▶ 500 gr de solomillo de Ternera Gallega
- ▶ cebollino picado, 4 cucharadas
- ▶ aceite de oliva, sal, pimienta negra.
- ▶ ½ diente de ajo.
- ▶ 1 yema de huevo
- ▶ 200 gr pan de maíz

para la salsa:

- ▶ 6 cucharadas de mayonesa de aceite de oliva
- ▶ 2 cucharadas de hierbas picadas (perejil, albahaca, cebollino, estragón...)
- ▶ 2 cucharadas de vinagre balsámico



elaboración

Picar finamente la carne de solomillo a cuchillo. Frotar el interior de un bol con el ajo partido para dejar su aroma y en el añadir la carne. Incorporar la yema, un chorro de aceite de oliva, abundante cebollino picado, sal y pimienta negra recién molida. Mezclar bien el conjunto.

Freír el pan de maíz en lonchas finas y reservar.

presentación

Montar el tartar a modo de milhoja intercalado con las lonchas de pan y acompañar de la salsa.



Mezclar la mayonesa y la hierbas, añadir 2 cucharadas de vinagre y 3 de agua para aligerar. Salpimentar y batir bien.



tiempo aproximado: 15 minutos