

La solución perfecta para cualquier receta

**multione**  
una solución para todo



# Steak tartar de solomillo con salsa de mostaza dulce

1/1



6 personas

Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

para hacer el steak tartar:

- 1 kg de solomillo de ternera en cuadrados grandes
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharada de alcaparras
- 2 chalotas
- Salsa Perrins
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- Sal, pimienta, tabasco al gusto

## Ingredientes

para hacer la salsa de mostaza:

- 1 yogur griego desnatado
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 cucharas de vinagre balsámico
- 2 cucharas de mostaza Dijon
- 3 cucharaditas de azúcar o al gusto

La solución perfecta para cualquier receta

**multione**   
una solución para todo



1/2

## Preparación:

- 1.** Coloca la picadora de carne y pica el solomillo.
- 2.** Con el procesador de alimentos y el disco de rallar grueso, ralla las chalotas.
- 3.** Coloca la batidora en forma de K e introduce en el bol la carne, las yemas de huevo, la chalota, las alcaparras, la mostaza, la salsa Perrins y especias al gusto. Mezcla a velocidad 2-3 hasta que quede todo bien integrado. Deja reposar 1 hora en la nevera para que se unan todos los sabores.
- 4.** En la batidora de vaso, introduce los ingredientes de la salsa de mostaza y bate durante 1 minuto a velocidad 2-3.
- 5.** Sirve el steak tartar acompañado de unas tostadas de pan recién hechas en triangulitos.