



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Crema de Queso	Nata	1	Ltr	2,72 €	€/Ltr	2,72 €
	Queso Curado Rallado	0,45	Kg	5,20 €	€/Kg	2,34 €
	Salsa de Soja	0,12	Ltr	6,50 €	€/Ltr	0,78 €
Steak Tartar	Solomillo de Ternera Picado A Cuchillo	0,15	Kg	19,20 €	€/Kg	2,88 €
	Salmorejo Campofrio	0,06	Ltr	2,60 €	€/Ltr	0,16 €
	Cebolla Morada Picada	0,02	Kg	0,80 €	€/Kg	0,02 €
	Salsa Valentina	0,012	Ltr	5,81 €	€/Ltr	0,07 €
	Sal	0,01	Kg	0,23 €	€/Kg	0,00 €
	Pimienta Negra Molida	0,01	Kg	9,80 €	€/Kg	0,10 €
	Cebollino Picado	0,1	Manejo	1,85 €	€/Mj	0,19 €
Chips de Parmesano	Grana Padano en Polvo Fiorucci	0,03	Kg	11,99 €	€/Kg	0,36 €
	Pimentón Dulce	0,005	Kg	11,90 €	€/Kg	0,06 €
	Tobiko	0,015	Kg	51,28 €	€/Kg	0,77 €

Coste de Crema de Queso (1 Ltr) 7,30 € * 60 grs en Receta

Coste 5,03 €

Coste Chip de Parmesano (Ud) 0,42 €

Elaboración

* Para la Crema de Queso:

- Mezclar todos los ingredientes y reducir a fuego suave, hasta la mitad de su volumen inicial.
- Turbinar y pasar por colador fino.
- Enfriar y reservar siempre en frío.

* Para el Steak Tartar:

- Picar el Solomillo de Ternera a Cuchillo, de la manera más fina posible.
- Aliñar la carne con el resto de los ingredientes en un recipiente de tamaño suficiente.
- Dejar macerar al menos 10 - 12 minutos.
- Reservar siempre en frío.

* Para las Chips de Parmesano:

- En un plato plano y sobre papel antigraso, espolvorear el grana padano formando un "montoncito".
- Espolvorear ligeramente con el pimentón dulce.
- Tapar con otro pedazo de papel antigraso.
- Hornear en el microondas durante 1 ó 1'5 minutos.
- Retirar y dejar enfriar.
- Conservar en lugar seco y con papel secante.

* Para Emplatar:

- En la base del plato seleccionado, servir una lágrima de la crema de queso curado.
- Sobre ella y ayudándonos de un "aro de emplatar", servir el steak tartar aliñado.
- Terminar el plato con las chips de parmesano.
- Coronar con el tobiko, sal en escamas y un brote de albahaca fresca.

Información de Alérgenos

