



TATAKI DE TERNERA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
300 gr Entrecot de ternera
30 ml salsa de Soja
30 ml vinagre de Arroz
20 gr Sésamo
1 Lima
40 gr Jengibre
30 gr ensalada Mezclum

NOTA: Esta preparación requiere tiempo de reposo, por lo que se recomienda hacerla el día anterior a su consumo.

ELABORACIÓN

Marcamos por ambos lados, en una sartén antiadherente, el entrecot a fuego vivo. Cortamos la cocción metiéndolo en agua y hielo. Lo sacamos y lo ponemos a marinar durante 6 horas en una mezcla de salsa de soja, vinagre de arroz, zumo de lima con su ralladura y la de jengibre.

Escurremos el entrecot y lo fileteamos a lo ancho muy fino, colocándolo a un lado del plato. Dejamos reducir la marinada en una sartén.

Ponemos un poco de la salsa reducida al lado del entrecot y esparcimos el sésamo por encima de la carne.

Colocamos la ensalada sobre esa reducción.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
30' ± 6H



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
8/10