

STEAK TARTARE

INGREDIENTES:

500 g de carne de buey o de ternera

1 cebolla

2 ramas de perejil

un poco de estragón

2 ramas de perifollo

1 cubilete de ketchup

1 cucharada de salsa worcester

1 cucharada de alcaparras

4 huevos

sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Dividir la carne en dos porciones de 250 g cada uno, limpiarla de grasa y pieles y cortarla en trozos de 1 o 2 cm. Poner en marcha la thermomix velocidad 10, echar la cebolla, el perejil y el perifollo cortado en dos o tres trozos, el estragón y, trozo a trozo una porción de carne. Verter el contenido en un bol. Repetir la operación con la otra porción de carne añadiendo esta vez la salsa worcester y el ketchup. Añadirlo a la mezcla anterior. Mezclar bien junto con las alcaparras añadir la sal y la pimienta. Dividir la preparación en 4 partes iguales. Preparar los steak, hacer un hueco en el centro y poner una yema de huevo.