

del blog...
A MÍ LO QUE ME GUSTA ES COCINAR



directo a tu plato

DESDE 2007

Tartar de ternera con helado de aceite de oliva



Tartar de ternera
con helado de aceite de oliva

Montes de Toledo D.O.P.

Buscando ideillas para Navidad?? Qué tal una tartar fácil de hacer y super rápida? La verdad es que, no porque la haya hecho yo :P, pero está la mar de resultona como entrante, hecha así, pequeñita, que a mí la tartar cuando es mucha me cansa.

Tenía un poco de miedo por el acoplamiento con el helado... es lo que tienen los experimentos... He de decir que me ha gustado mucho. Hasta *el italiano* que no es mucho de mezclas “extrañas” le ha dado buena nota.

Ya sea la tartar como el helado son realmente fáciles de hacer. Para la tartar obviamente la cosa más importante es la calidad de la carne, que no se trate de carne con grasa o mixta, que tenga un buen color y si sabemos de dónde viene mejor que mejor (para esto están los carniceros de confianza ;)

del blog...

A MÍ LO QUE ME GUSTA ES COCINAR



directo a tu plato

DESDE 2007

Para el helado he utilizado el aceite de oliva [Montes de Toledo D.O.P.](#) que tiene un gusto afrutado estupendo. Por supuesto este tipo de aceites a mí me gustan crudos. Para cambiar un poco el plato pero sin modificar el gusto de este aceite la opción de preparar un helado me parecía interesante.

Si no tenéis máquina de los helados podéis utilizar la técnica milenaria de congelar la crema y sacarla del congelador cada dos o tres horas (mientras se va haciendo) para batirla con la batidora. De este modo, se rompen los cristales de hielo y sale un helado cremoso :)

El plato ha triunfado por lo que entra oficialmente en mi lista de platos molones para repetir.

A ver qué os parece a vosotros!!

Ingredientes para 4 personas:

500 gr de carne de solomillo de ternera
2 cucharaditas de nibs de cacao
Salsa Worcestershire
Tabasco
Apio
Sal
Pimienta blanca
Aceite de Oliva Montes de Toledo D.O.P.
Avellanas y perejil picado para decorar
4 rebanadas de pan

Para el helado:

50 ml de Aceite de Oliva Montes de Toledo D.O.P.
100 ml de nata fresca
Sal

del blog...

A MÍ LO QUE ME GUSTA ES COCINAR



directo a tu plato

DESDE 2007

Preparación:

- 1 Para hacer el helado mezclar el aceite con la nata y remover bien. Añadir sal al gusto. Poner la mezcla en la máquina de los helados y accionar. Estará listo en unos 20-25 minutos. Una vez listo mantener el helado en el congelador hasta el momento de servir.
- 2 Eliminar cualquier resto de nervios o grasa de la carne. Cortarla en rodajitas y luego picarla con un cuchillo afilado. A mí me gusta que no quede completamente triturada sino que aún se vean los trocitos de carne.
- 3 Poner la carne en un cuenco y condimentarla con los nibs de cacao triturados (estos también me gusta dejarlos enterillos, que de vez en cuando te encuentres un trocito más grande entre la carne), 2 cucharadas de salsa Worcestershire, 1 gotas de Tabasco, 1 cucharada de apio picado muy fino, sal y pimienta blanca al gusto. Estas cantidades pueden cambiar. Lo mejor es probar la carne y adaptarla a nuestro gusto al momento.
- 4 Cubrir la carne con film transparente. Colocar el film tocando la carne para evitar que se oxide.
- 5 Eliminar la corteza de las rebanadas de pan y aplanarlas con un rodillo. Recortarlas con el aro de emplatar que utilizaremos para montar la tartar y tostar.
- 6 Montar las tártaras con un aro de emplatar. Disponer la tostada encima de cada una de ellas y encima una bolita de helado de aceite de oliva (que habremos sacado del congelador con tiempo para que esté manejable).
- 7 Decorar con avellanas trituradas, algunos nibs y perejil fresco picado al momento.