



Tataki al revés de ternera con soba al azafrán y patata

Rompo la rutina de los domingos con un plato que rompe con el típico filete de ternera.

Y es que es un lomo viajero, que se recorre Japón y Argentina para recalar en los Montes de Toledo y disfrutar del espectacular aceite de la aceituna cornicabra. Todo un lujo para los sentidos.

Porque estaba yo hoy con ganas de darle un viaje, nunca mejor dicho, a unos filetes que tenía. Que diréis que qué falta le hace a una buena ternera viaje alguno y tenéis razón. Pero, a veces, te apetece hacer algo diferente. Además, puede ser un buen truco para guardar en caso de que cuentes con invitados sorpresa.



Total, que me dio por experimentar. En parte, animado por la propuesta que me llegó desde la DOP Montes de Toledo, que me envió una muestra de aceite para ver qué se me ocurría y participar en un concurso de recetas. Lo primero que hice, claro, fue catar el aceite, que ya conocía. Y en lo primero que pensé, no sé por qué, fue en campo: en romero. Y en una buena pieza de carne.



Yo solo tenía unos filetes, pero no me amilané y, puestos a experimentar, opté por una técnica que me apetecía mucho probar por primera vez: el tataki. Básicamente, es someter la carne a un marcado, romper la cocción y marinar después. Pero me apetecía hacer un marinado distinto así que, con la base del chimichurri argentino, me saqué de la manga este otro en el que cambiamos el perejil por cilantro, nos olvidamos de picante alguno y damos sabor “a campo”: con unos dientes de ajo de Las Pedroñeras y un poco de romero. Queda así una salsa para la carne que me gusta mucho: una mezcla del ácido del cilantro con el picor del ajo y el vinagre y el aroma potente del romero.

Ingredientes (para 2 personas)

Dos filetes de lomo de ternera
Dos patatas pequeñas
Soba
Cilantro fresco
Romero
Aceite de oliva [DOP Montes de Toledo](#)
Vinagre de sidra
Ajo (de Las Pedroñeras, iclaro!)
Sal y pimienta
Un bol con agua y hielo
Azafrán

Comenzamos poniendo a cocer un par de patatas pequeñas (o una grande), lo justo para que estén blandas cuando introduzcamos un cuchillo. Retiramos del fuego y, con un descorazonador de manzana, hacemos unos cilindros de patata.

El siguiente paso es preparar nuestro chimichurri de romero y cilantro. Para ello, comenzamos picando finas las hojas de un manojo pequeño de cilantro. Añadimos 8 cucharadas soperas de aceite de oliva, dos de vinagre de sidra, tres dientes de ajo bien majados y una cucharada de romero. Mezclamos todo bien y reservamos.



Nos ponemos con la carne. Para empezar, salpimentamos los filetes y los marcamos en la plancha con muy poco aceite pero muy caliente: unos 20 segundos por cada lado. El objetivo de esto es que se cierre bien la carne, de manera que el interior permanezca crudo. Hecho esto, sumergimos los filetes en un bol con agua y hielo para cortar la cocción.

Ecurrimos y pasamos a un plato donde vertemos el chimichurri para que se marinen los filetes. Con unos minutos bastará, pero yo lo dejo hasta que termino de hacer el resto del plato (cuanto más tiempo mejor).





Ponemos un cazo a calentar con agua y cuando empiece a hervir añadimos unas hebras de azafrán para que infusione. Cuando hierva añadimos el soba y lo cocemos siguiendo las instrucciones del fabricante (en mi caso, unos 4 minutos).



Ahora retomamos los cilindros de patata que teníamos reservados y los pasamos por la misma plancha en la que hemos hecho la carne, hasta que empiecen a estar tostaditos. Lo que conseguimos así es que las patatas estén por fuera un poco crujientes y por dentro muy suaves.



Cuando tenemos todo listo hacemos el “tataki al revés”. En realidad, el tataki es el corte en finas láminas de la carne tras este proceso que hemos realizado de marcado y marinado. Como son filetes esto no tiene mucho sentido ya que nos quedarían unas



tiras demasiado estrechas, así que se me ocurrió hacerlo al revés: cortar los filetes en cuadrados más o menos regulares (mucho más fácil también) de manera que el efecto visual es justo el contrario al del tataki.

Hecho esto, emplatamos. Yo opté por colocar los trocitos de tataki cada uno de ellos apoyado en el anterior, la soba al lado (con unos germinados de rabanitos) y los rulos de patata. Para rematar y darle más aroma y vistosidad, añadí un poco de aceite en crudo, una pizca de sal azul de persia y, por supuesto, unas hojas de romero, con lo que conseguimos algo que me encanta: un plato muy moderno, con mucha mezcla pero con un aroma a campo espectacular.



La recomendación del chef

Hoy os traigo otro gran producto de Castilla La Mancha: los Sunday Drivers. Un grupazo a los que he podido ver en directo en un par de ocasiones y son rompedores, con mucha energía. Y entre que ando yo con necesidad de energía extra y que ésta debe ser de las pocas entradas que publico en domingo, me parecía muy apropiado. Y con un tema energético, que anima a intentarlo. Siempre, a por todas.