

**STEAK TARTARE
&
CHEESECAKE
DESCONSTRUIDO**



RECETAS POR
CHEFCLANDESTI

CONTEXTO

Una de las descripciones más antiguas del “**steak tartare**” es del escritor Jules Verne en su novela Michel Strogoff (1875), y se convierte en el plato estrella del restaurante en el segundo piso de la Torre Eiffel, “Le Jules Verne”.

El gran chef Auguste Escoffier publicó su versión en la cuarta edición de su Cookbook “Le Guide Culinaire” (1921), en la cual la carne no ha sido sazonada con yemas y se sirve junto con salsa tártara.

En la Antigua Grecia este pastel de queso se consideraba una auténtica fuente de energía y no en vano era alimento de los primeros atletas de los juegos olímpicos cuando estos comenzaron en el año 776 A.C.

INGREDIENTES

para 2-3 personas

STEAK TARTARE

- 200 de lomo magro de res
- 1 Shallot o cebolla roja mediana
- 2-3 Pepinillos “cornichon”
- 10g de alcaparras
- 1 Cda. de mostaza antigua
- 1 Cda de salsa Worcestershire
- 2 Cdas de aceite de Oliva
- 1 Limón en cascos
- 1 yema de huevo

CHEESECAKE DE FRESA

- 10 Fresas grandes
- 190g de Queso crema
- 45g de mantequilla
- 3 cdas de azúcar pulverizado
- 1 cdita de extracto de vainilla
- 1 cdita de ralladura de limón
- Galleta de leche (tipo María) triturada

UTENSILIOS

- Tabla de cortar
- Cuchillo muy afilado
- Anillo o aro de emplatar (opcional)
- 2 tazones de aluminio, vidrio o plástico
- Dos platos planos para servir



Shallot



Cornichon

MÉTODO

STEAK TARTARE

1. Picamos el lomo de res lo más fino posible.
2. Picamos: Shallot (cebolla roja pequeña), pepinillos, alcaparras y reservamos cada uno por aparte.
3. En un bowl mezclamos carne picada, mostaza, salsa worcestershire (inglesa) y aceite de oliva y reservamos por 10 minutos.
4. Al momento de servir agregamos los ingredientes picados y mezclamos muy bien.
5. Al momento de servir, se coloca la yema de huevo encima y se acompaña con crostini (tajadas) de baguette.

CHEESECAKE DE FRESA

1. Comenzamos por retirar la base de las fresas y retirar parte del corazón para poder rellenar.
2. En un bowl mezclamos el queso crema, mantequilla, azúcar, vainilla y ralladura de limón hasta tener una pasta homogénea.
3. Rellenar con una cuchara y cubrimos con la galleta de leche triturada.

TIPS

- Se recomienda comprar la carne el mismo día que se va a consumir para buscar la mayor frescura.
- Guardar la carne por lo menos una hora en el refrigerador antes de iniciar con la preparación.
- La carne para el steak tartare se debe picar finamente con cuchillo, sin utilizar un moledor. Para picar se recomienda cortar unas tajadas muy delgadas primero, luego cortar en julianas y por último pequeños cubos de 2 a 3 mm.
- Utilizar una tabla para la carne y otra para los demás ingredientes para evitar la contaminación cruzada. Si solo se tiene una tabla, usar un lado para la carne y el otro para lo demás.
- Utilizar un cuchillo muy bien afilado, y entre más grande el cuchillo, mas cómodo y fino podremos picar.