TARTAR DE CABALLO



Ingredientes Menù

100 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7
200 g Cipolline in agrodolce (Cebollitas Borettane en agridulce) - VN1
200 g Olive taggiasche denocciolate (Aceitunas «Taggiasca» sin hueso) - XL1
200 g Soleggiati - TX1
50 g Succo di limone (Zumo de limón) - A11
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

sal y pimienta
1000 g carne de caballo

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Picar la carne con un cuchillo evitando que se sobrecaliente y mezclar con todos los productos Menù para luego agregar a la carne. Sazone con la sal de hierbas y el jugo de limón. Con la ayuda de un cuenco de pasta, forma pequeños cilindros de tartar de caballo sazonado y decora como desees con tomates Soleggiati, alcaparras, aceitunas y algunas hierbas aromáticas frescas.

Consejo del carnicero: Puede condimentar la carne solo con jugo de limón y sal de hierbas, luego picar todos los demás ingredientes para usarlos en las distintas capas deseadas para componer el tartar. Aconsejar siempre al cliente que agregue un chorrito de aceite de oliva virgen extra en el momento de uso.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)