

Miquel | @miquelantoja

Tartar de Presa Joselito con Panceta Joselito



PRESA JOSELITO	1 UD
PANCETA JOSELITO	1 UD
YEMA DE HUEVO	1 UD
CHALOTA	30 G
ALCAPARRAS	40 G
PEPINILLOS ENCURTIDOS	30 G
MOSTAZA ANTIGUA	25 G
ZUMO DE LIMÓN	10 ML
SALSA DE SOJA	20 ML
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-
SAL Y PIMIENTA	-
PEREJIL	-

ELABORACIÓN

- 1 Cortamos en dados pequeños la Presa Joselito.
- 2 Añadimos la yema de huevo, la chalota picada muy fina, las alcaparras y los pepinillos picados, la mostaza, el zumo de limón, la salsa de soja y un poco de aceite de oliva virgen extra. Salpimentamos al gusto.
- 3 Emplatamos con la ayuda de un cilindro y añadimos la Panceta Joselito y decoramos con un poco de perejil.