

Canapé de Steak Tartare

O steak tartare é um prato que leva carne crua bem temperada servido com gema de ovo. Nesta versão, é uma entrada clássica e elegante, apresentada como um canapé.

🕒 Preparação 20 minutos ● Total 20 minutos 30 porções

Ingredientes

ou	ou
450 gramas de filé mignon	1 colher de chá de sal (6 g)
ou	ou
2 gemas (34 g)	1 colher de sopa de molho inglês (16 g)
ou	ou
3 colheres de sopa de cebola crua picada (30 g)	30 fatias pequenas de pão integral (210 g)
ou	ou
2 colheres de sopa de alcaparra (17 g)	5 colheres de sopa de salsa fresca (50 g)
ou	ou
1 colher de chá de pimenta do reino (2 g)	8 colheres de sopa de cebolinha verde fresca picada (48 g)

Método de preparo

- 1
Pique a carne em cubinhos, e misture com as gemas, a cebola e as alcaparras. Tempere com molho inglês, sal e pimenta do reino a gosto.
- 2
Corte o pão integral em 30 fatias finas, e leve ao forno para que dourem.
- 3
Retire as fatias de pão do forno e distribua o steak tartare em 30 porções. Finalize com a salsa e cebolinha bem picadinhas.