Pink Tartar PETRA MORA de Dani García by Ya se lo que Quiero.

Tomar un avión desde cualquier aeropuerto es algo que, por más que repita, no llegará a gustarme nunca. Ya llego estresada por 20 cosas; el peso de las maletas, las colas para el check-in, quedarme medio desnuda para pasar el control de aduana …. y luego viene lo peor; hay que despegar.

Pero en medio de todo ese sinfín de incomodidades y neuras, hay algo que debo confesar me encanta y es, llegar al Aeropuerto de Málaga con tiempo de sobra y sentarme en el DeliBar de Dani García a tomarme una de las mejores hamburguesas del mundo.

Me ocurrió hace unas semanas, pero fue al aterrizar, cuando al conectar mi móvil y abrir mi correo encontré un mail de PETRA MORA, que me invitaba a participar en un concurso con el que, solo por mandar mis datos, podía ganar los ingredientes para preparar la receta del tartar que hoy os traigo, entre los que se incluía una de las variedades de salsa que el chef malagueño elabora para esa marca, y que él mismo usa en sus magníficas «hamburguer» para deleite del consumidor.

Un tartar riiiiiiiicoo!!!-«Voy a prepararlo» pensé. Y allí estaba yo, en el Pablo Ruiz Picasso Airport, delante del expositor del bar de Dani, mirando un montón de botellitas de salsa Burguer Bull listas para usar.

Por qué esperar entonces a ganar (cosa que no ocurrió), si tenía el ingrediente estrella delante de mis ojos.??. Pregunté al camarero si podía venderme una de ellas y lo hizo tras consultarlo.

Trofeo en mano, más feliz que una perdiz, ya podía volver a casa.

Me faltaba únicamente el solomillo y se lo encargué a nuestro carnicero de confianza, Antonio Cañadas que, en su puesto de venta del mercado de abastos de Motril, tiene unos espléndidos cortes de carne.

Manos a la obra, disfrutando en la cocina, me quito el sombrero una vez más ante el maestro, porque me ha bastado seguir sus indicaciones para conseguir uno de los platos más ricos y fáciles de preparar que recuerdo.

Un delicioso «Pink Tartar PETRA MORA de Dani García by Ya se lo que Quiero», del que aquí os dejo la receta. Espero que os guste.

Besos.

«Pink Tartar PETRA MORA de Dani García by Ya se lo que Quiero»

Ingredientes (para 10 raciones pequeñas):

– 300 g de Solomillo de Ternera.
– 2 Yemas de Huevo.
– 6 Gotas de Tabasco.
– 60 g de Salsa Burger Bull (de venta aquí)
– 6 Pepinillos en Vinagre.
– ¼ de Cebolla Morada (o blanca).
– 30 gr de Champiñón laminado.
– 100 gr. de foiè mi-cuit.
– Sal y pimienta.
– 10 Tostaditas de Pan de Molde.

Ponemos el trozo de foiè en el congelador hasta el momento de emplatar.
Picamos finamente la cebolla, el pepinillo, el champiñón laminado y reservamos.
Picamos a cuchillo, en pequeños trocitos, el solomillo también (no vale con máquina picadora). Reservamos.

Aparte en un bol, con una varilla batimos hasta emulsionar las yemas de huevo. Incorporamos las gotas de tabasco y las salsa burguer bull y mezclamos hasta integrar bien los ingredientes.

Ponemos en un recipiente la carne, con los pepinillos, la cebolla y el champiñón reservados y le incorporamos la salsa, mezclando todo cuidadosamente para no aplastar la carne y salpimentamos ligeramente y mezclamos un poco más.

Para emplatar, sobre cada tostadita y con ayuda de un aro del tamaño del pan, ponemos un par de cucharadas generosas del tartar, presionando ligeramente para que no se desmorone al quitar el aro. Una vez cubiertas las tostaditas, les rallamos encima el foiè congelado y las servimos. Puedes decorarlas con unas hojitas de tomillo fresco.

Y aqui está; un facilísimo y delicioso tartar, preparado en casa pero con el toque de un grande de nuestra cocina, el chef Dani García, que une como nadie tradición e innovación y cuenta en su haber con 2 estrellas Michelin. Animaros a probarlo.

PINK TARTAR
PETRA MORA
DE DANI GARCÍA
by Ya se lo que Quiero

Ya se lo que Quiero

PINK TARTAR
PETRA MORA
DE DANI GARCÍA
by Ya se lo que Quiero