

# TÁRTARO DE VACA



## CONFEÇÃO

1. Descasque as chalotas, corte-as em cubos e coloque-as na taça com a lâmina picadora com as alcaparras e os pickles. Misture na velocidade 12 durante 10 seg. e reserve numa taça à parte.
2. Corte a carne de vaca em cubos, coloque-a na taça e misture na velocidade 12 durante 10-20 seg. Retire as folhas de salsa e pique com uma faca.
3. Junte a carne aos condimentos e misture. Junte a mostarda, a salsa, o Tabasco®, o molho inglês e as gemas. Tempere com sal e pimenta e misture.
4. Divida o preparado por quatro pratos. Sirva com batatas fritas.

## INGREDIENTES

- 600 G CARNE DE VACA
- 2 CHALOTAS
- 30 G ALCAPARRAS
- 40 G PICKLES
- 1 RAMINHO DE SALSA
- 1 C. DE SOPA DE MOSTARDA FORTE
- 3 GOTAS DE TABASCO®
- 2 C. DE SOPA DE MOLHO INGLÊS
- 2 GEMAS DE OVO
- SAL
- PIMENTA