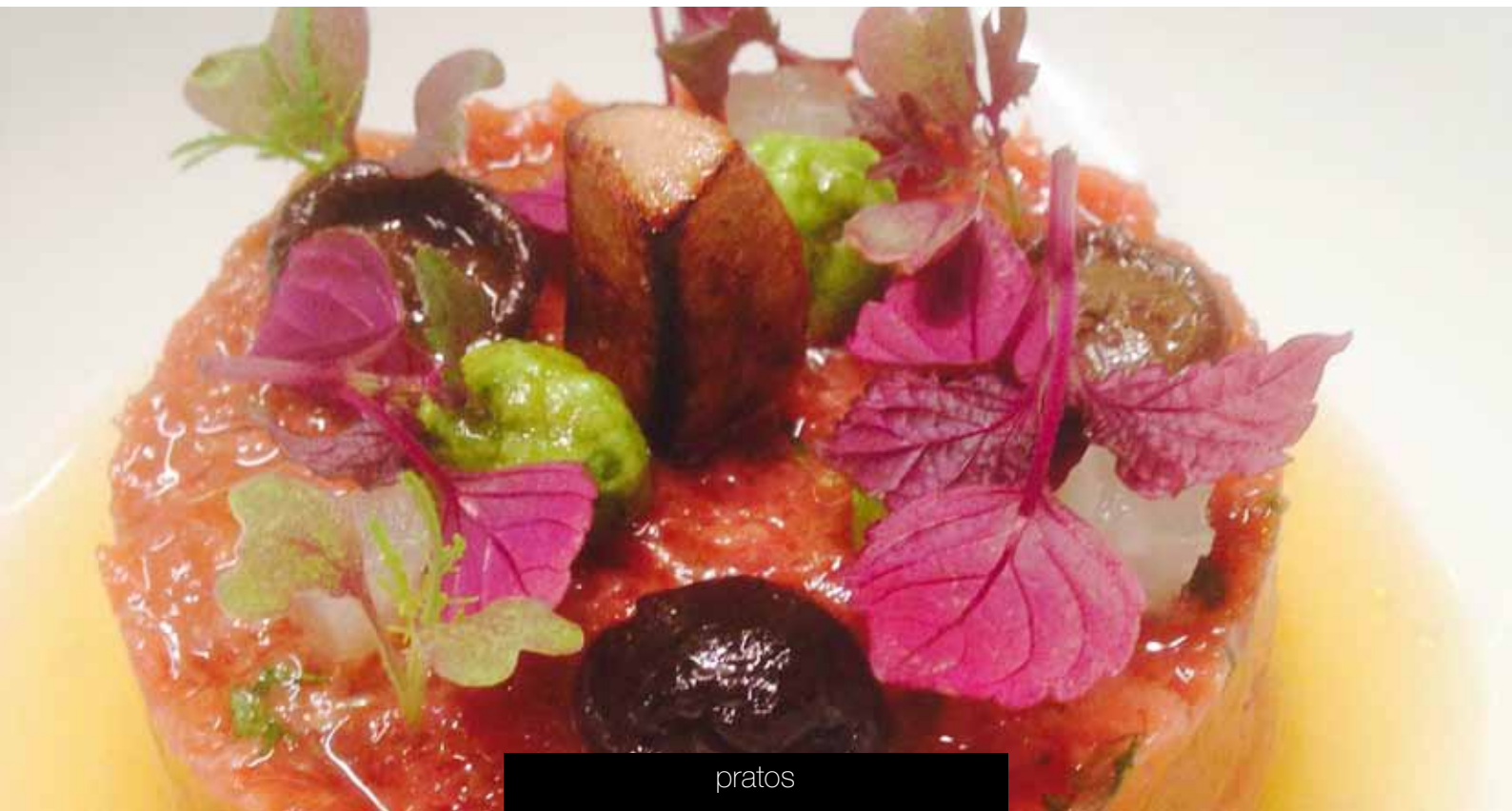


Bife Tártaro | Estilo Asiático



Bife Tártaro | Estilo Asiático



Chef Gebhard Schachermayer
Tartar-ia Portugal

Ingredientes

600 gr de bife do lombo

tabasco

molho doce de piri-iri

óleo de sésamo

coentros

flôr de sal

12 cogumelos shiitake

azeite

óleo para fritar

alecrim

1 malagueta

50 gr de fígado de ganso

sal, pimenta

Preparação

Bife tartaro

Limpe a carne e corte-a em fatias de 5 mm. Corte as fatias em cubos e tempere com Tabasco, coentros, flôr de sal, óleo de sésamo e molho de piri-iri doce. Reserve o bife tartaro no frigorífico da Electrolux.

Cogumelos shiitake

Limpe o caule dos cogumelos shiitake e ferva-os na mistura de azeite e óleo, a 90°, juntamente com o alecrim e a malagueta, durante aproximadamente 12 minutos. Deixe arrefecer os cogumelos.

Fígado de ganso

Limpe o fígado de ganso e corte-o em fatias de 1 cm. Coloque as fatias, individualmente, em sacos de vácuo e sele-os num aparelho de vácuo.

Coza o fígado de ganso, utilizando a técnica sous vide, a 64° durante 6 minutos. Arrefeça o fígado em água gelada.

Abra os sacos de vácuo e corte as fatias em cubos de 1x1 cm.

Emprate o bife tartaro e guarnesça com cogumelos e cubos fígado de ganso.