

TATAKI DE TERNERA CON MERMELADA DE TOMATE

INGREDIENTES

1 k culata de ternera

100 g salsa de soja

100 g vinagre de arroz

200 g aceite de oliva Virgen

200 g azúcar

200 g sésamo

Sal

MERMELADA DE TOMATE

500 g tomates maduros

2 cucharadas de ketchup

50 g vinagre

Azúcar al gusto

Tabasco

100 g aceite de oliva

MODO DE HACERLO

Marcar la carne a fuego fuerte dejándola cruda en el centro.

Mezclar la salsa de soja, el vinagre de arroz, el aceite, el azúcar, el sésamo y la sal. Marinar en esta mezcla la carne durante 1 hora.

MERMELADA

Pelar los tomates, retirar las pepitas y cortar en brunoise.

Rehogar en un poco de aceite hasta que se evapore el agua que suelte y esté espeso.

Añadir el resto de los ingredientes, dar un hervor todo junto y montar con el aceite de oliva.

Cortar la carne en lonchas finas o en tacos y acompañar con la mermelada de tomate.