

¿Filete a caballo? ¡No, Steak tartar!

Por: Chef Andrés Madrigal – Madrid

Varias versiones y muchos años de historia hacen del steak tartar una receta o plato de leyenda, pero lo cierto que este maravilloso “plato” paso de ser puro acto biológico de subsistencia, a manjar de grandes gourmets.

La figura del caballo en Mongolia ocupa casi el centro de la cultura de este increíble país. Los niños nómadas mongoles aprenden a cabalgar con apenas 4/5 años. Cabalgar forma parte de su día a día ya que las escuelas están bastante lejos. Y desde aquí comienza mi mini historia del steak tartar.

Ya en época de Gengis Khan las “hordas” mongolas crearon un poderoso imperio centro asiático que se extendía desde China a Europa Central, y de ahí que nuestra imaginación histórica nos lleve a pensar que en a los lados de su montura la carne tapada, era uno de los alimentos imprescindibles en su viaje hacia la “colonización”.

Como detalle de estas idas y venidas en Ulan Bator, muchos mongoles hablan perfectamente alemán. Bueno he aquí mi referencia sobre el steak tartar. Ah!!! Y como curiosidad, en Alemania a finales del siglo XV y entre las clases más humildes la carne cruda, fileteada y aromatizada con especias de la zona era un plato muy frecuente para mejorar la

textura y sabor de las carnes de menos calidad.

No faltan alusiones literarias al steak tartar. En el Libro de Viajes de Marco Polo aparece una referencia sobre el steak tartar en el capítulo CXIX, dedicado a Caragian, en la provincia China de Yunnan. Alejandro Dumas lo menciona en su famosa obra “El conde de Montecristo” y Julio Verne habla del steak tartar en “Miguel Strogoff, el correo del zar”.

Dicho esto, y antes de entrar en la receta, el steak tartar se popularizó en la década de los cincuenta con el nombre de beefsteak a la americana. Y el Gran Escoffier, cofundador de la cadena Ritz, le incorporó la salsa tártara al beefsteak; contribuyendo a su refinamiento.

STEAK TARTAR BÁSICO Receta



450 GRS. DE FILETE DE CADERA DE VACA

1 YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ

1 PIZCA DE KETCHUP 1 PIZCA DE SALSA WORCESTERSHIRE
(PERRINS)

1 PIZCA DE TABASCO PEREJIL MUY FRESCO Y PICADO

2 PEPINILLOS PICADOS

1 ANCHOA EN ACEITE PICADAS

1 PIZCA DE ALCAPARRAS PICADAS

10 GRS. MOSTAZA DE GIJÓN 25 GRS. DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA

FLOR DE SAL

PIMIENTA DE MOLINO TOSTADAS DE PAN RUSTICO CRUJIENTE DE
PARMESANO

Picar la carne a cuchillo en diminutos daditos.

En un cuenco preparar una muselina mezclando el resto de ingredientes e ir montándolos con una varilla añadiendo poco a poco el aceite de oliva. Poner la carne en el cuenco muy frío y mezclar con la muselina. Rectificar el punto de sal y pimienta. Acompañar con pan tostado rústico o crujientes de parmesano.