

Tartar de solomillo de vacuno madurado, rábano encurtido, wasabi y quinoa

Este [tartar de solomillo](#), creación de [Adam Bennett](#), combina un jugoso solomillo de vacuno con el toque picante del wasabi. Si no dispones de brotes de rábano picante, puedes sustituirlos por hojas de sabor picante como rúcula, berros o capuchina.

Ingredientes para el tartar de solomillo

Para el tartar

350 g de solomillo de vacuno limpio (madurado durante 28 días)
2 chalotas pequeñas, peladas
20 brotes de rábano picante, lavados
Pasta de wasabi al gusto
Sal marina al gusto
Pimienta negra al gusto

Rábano mooli encurtido

1 rábano mooli, pelado
150 g de azúcar
150 g de vinagre de vino blanco
100 g de agua
50 g de jugo de remolacha

Mayonesa de wasabi

125 g de mayonesa
Pasta de wasabi al gusto

Quinoa frita

25 g de quinoa negra

200 ml de aceite de pepitas de uva

Sal

Para servir

6 rábanos rojos, lavados y cortados en rodajas finas

Aceite de oliva

Elaboración



Preparar el rábano encurtido

Calienta el azúcar, el agua, el vinagre y el jugo de remolacha hasta que hierva. Retira del fuego y deja enfriar.

Corta una parte del rábano mooli en dados pequeños para obtener unas dos cucharadas colmadas. Corta el resto en discos finos (diez por ración).

Escalda los dados de rábano en agua con sal durante 30 segundos, refréscalos en agua con hielo y escurre bien. Repite el proceso con los discos, manteniéndolos separados.

Coloca los dados y los discos en recipientes separados y cúbrelos con el líquido de encurtido a temperatura ambiente. Refrigerera y deja encurtir al menos 4 horas. El rábano encurtido se conserva entre 5 y 7 días en la nevera.

Preparar la quinoa frita

Calienta el aceite en una sartén profunda a 180°C.

Añade la quinoa y fríela hasta que esté crujiente, removiendo con cuidado. Retira y escurre sobre papel absorbente. Sazona con sal y reserva.

Preparar el tartar

Enfría el solomillo en el congelador durante 10-15 minutos para que se endurezca ligeramente, evitando que se congele.

Mientras tanto, pica finamente las chalotas, enjuágalas brevemente con agua fría y sécalas suavemente. Pica los brotes de rábano picante, reservando los tallos para decorar.

Una vez firme, corta el solomillo en cubos pequeños con un cuchillo muy afilado. Colócalos en un bol yazona con sal, pimienta, chalota, brotes de rábano y pasta de wasabi al

gusto. Añade los dados de mooli encurtido escurridos y mezcla bien.

Enfría la mezcla en la nevera durante 10 minutos, luego ajusta la sazón si es necesario. Coloca unos 80-90 g de mezcla en aros de 6 cm sobre una bandeja cubierta y refrigera otros 10 minutos para que coja forma.

Preparar la mayonesa de wasabi

Mezcla la mayonesa con la pasta de wasabi al gusto. Coloca en una botella dosificadora para emplatar.

Emplatado

Coloca los discos de rábano encurtido en un círculo en el plato.

Retira el tartar del frigorífico y coloca con cuidado el aro de tartar en el centro del círculo. Espolvorea la quinoa por encima y retira el aro.

Decora con puntos de mayonesa de wasabi, rodajas de rábano rojo y brotes de rábano picante. Riega con un poco de aceite de oliva y sirve inmediatamente.

¡Listo para disfrutar!