

Tartar de ternera con aguacate

Una plato muy fácil de preparar pero espectacular. Una receta son sabores exóticos que te transporta a tierras lejanas y que dejará a tus invitados sin palabras. ¡Resultados dignos de un chef!

SERVES: 1

PREPARATION TIME: 10 minutos

COOKING TIME: none

Ingredients

- Aceite Filippo Berio Fruttato
- 200 g de solomillo de ternera
- 3 g de cilantro
- 5 g de ralladura de lima
- 15 g de jengibre
- Medio jugo de lima
- 15 ml de salsa de soja
- 1 aguacate
- Cebolla blanca en rodajas finas, al gusto
- Cebolla roja en rodajas finas, al gusto
- Lima en rodajas finas, al gusto
- Rábano en rodajas finas, al gusto
- Brotes de soja, al gusto

Method

1. Cortamos el solomillo en cubitos, lo colocamos en un bol grande y añadimos el cilantro, la ralladura de lima y el jengibre.