

Bife Tártaro

Nº de porções	1
---------------	---

Produtos	Quantidade
Lombo de boi picado	150g
Cebola picada	2 c. de chá
Salsa picada	2 c. de chá
Ovo picado	2 c. de chá
Pickles picados	2 c. de chá
Alcaparras picadas	2 c. de chá
Maionese	cerca de 1 c. de sopa
Brandy	q.b.
Sal, pimenta de moinho, tabasco e molho inglês	q.b.

Descrição da confecção

- 1- Fazer uma concavidade na carne e aromatizar com brandy.
- 2- Dispôr o prato a sopa sobre um prato raso forrado com guardanapo.
- 3- Juntar 2 colheres de chá de cada ingrediente picado. Esmagar bem com um garfo de carne.
- 4- Juntar a maionese e misturar tudo muito bem. Adicionar a carne picada.
- 5- Temperar bem todo o preparado.

Mise-en-Place

Talher de carne. Prato raso frio.

Serviço

Empratar em cima de torradas ou blinis. Servir com torradas melba.