

Caneló de remolatxa amb steak tartar

PER MÒNICA FARRÉ I VICENÇ FAJARDO
- RESTAURANT LA PLAÇA

#ensConfinem
iCuinem

INGREDIENTS: Filet de bou picat a mà, Mostassa en gra, Salsa perrins, Tabasco, Cogombrets en vinagre, Taperes en vinagre, Ceba tendra, Remolatxa, Rovell d'ou, Sal i pebre, Vinagre de Mòdena i Micromezclum de remolatxa i mostassa.

PREPARACIÓ:

1. Fem l'steak tartar: piquem molt fi el filet i el barregem amb tots els ingredients excepte la remolatxa, el micromezclum, el vinagre i la mostassa en gra.
2. Es pot comprar la remolatxa ja cuïta o si la compreu crua, l'heu de coure al forn embolicada amb paper d'alumini, fins que quedi ben tendra, la deixeu refredar i la talleu amb una mandolina, si no en teniu, ho podeu fer amb un ganivet a llesques hiper fines.
3. Agafem les làmines de la remolatxa, i les anem col·locant una al costat de l'altra, posem la carn que hem preparat del steak i ho enrotllem donant-li la forma de caneló.
4. Fem una vinagreta amb el vinagre de Mòdena, la mostassa i la posem a sobre el caneló juntament amb el micromezclum.
5. **Serviu i gaudiu!**

MÒNICA FARRÉ I VICENÇ FAJARDO:

En Vicenç i la Mònica són una petita família, que després de formar-se i treballar en diversos restaurants de renom, van decidir agafar les regnes del Restaurant la Plaça. L'experiència i els clients van fer néixer Càtering la Plaça que més tard va esdevenir amb SAÓ Càtering.

Són gent amb passió, inquiets, i constants, que estimen el que fan. Són uns grans defensors dels productes catalans i sempre diuen que tenen la sort de viure en un territori que els brinda multitud de productes amb els que poden preparar creacions plenes d'emocions.

Casa seva? La Plaça a Madremanya, és on els trobareu, dins d'un paisatge incomparable i des d'on us rebran amb una càlida benvinguda amb una cuina on projecten les seves vivències amb la màxima sinceritat i tendresa.

¡Una vegada acabi aquest confinament, no deixeu de visitar-los!

US ACONSELLEM MARIDAR AQUESTA RECEPTA AMB EL NOSTRE VI: ENÇÀ (Garnatxa i Samsó)

Un vi de color viu i brillant, d'aromes intenses de fruita com la mora i la cirera, amb notes de regalèsia, pebre i vainilla. En boca és voluminós, amb un taní rodó i ben estructurat. Ideal per gaudir amb cuina elaborada, combina bé amb carns, rostits i quisats, però també és ideal com a vi a copes i amb tapes. Servir a: 14 -17°C.

