

TATAKI DE *Ternera con* BROTOS DE RÚCULA

🕒 200 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 350 g de solomillo de ternera
- Aceite de oliva virgen extra
- 5 g de jengibre fresco
- 50 ml de salsa de soja
- 100 ml de vinagre de arroz
- ½ lima
- Topping Superalimentos Florette**
- Primeros Brotes Rúcula Florette**
- Salsa de Miel y Mostaza Florette**



1 Calienta una sartén con aceite de oliva, sella el solomillo por todos los laterales durante 2 minutos máximo por cada uno y **resérvalo** en un recipiente con profundidad.



2 Corta el jengibre en brunoise y prepara un marinado mezclándolo con la salsa de soja, el vinagre de arroz y el zumo de media lima.



3 Cubre el solomillo con el marinado y **reserva** en frío durante 3 horas.



4 Una vez terminado el tiempo de maceración, **láminalo** el solomillo y **emplátalo** en una fuente alargada.



5 **Acompaña** de rúcula, topping superalimentos y de una lágrima de vinagreta de miel y mostaza.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Topping
Superalimentos



Primeros Brotes
Rúcula



Salsa
Miel y Mostaza

