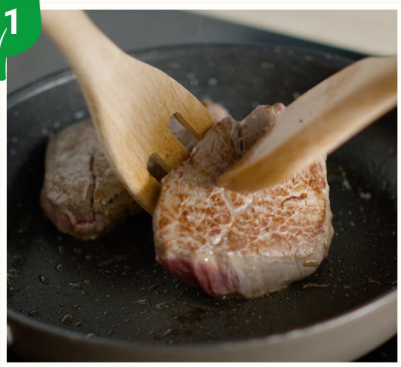
TATAKI DE *Ternera con* BROTES DE RÚCULA

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, **lámina** 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

Florette