

Un maestro carnicero de CEDECARNE mostró en los Premios Alimentos de España el arte del steak tartar artesano

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, entregó ayer los Premios Alimentos de España 2019, en un evento que contó con una demostración en directo de corte de piezas de vacuno para la realización de uno de los platos carnívoros de moda, el *steak tartar*, que corrió a cargo del maestro carnicero de CEDECARNE Manuel Medina.

Madrid. 9 de octubre de 2019 – El *steak tartar* es una tendencia en alza en las cartas de los mejores restaurantes y nadie mejor que un maestro carnicero para aconsejar, cortar y presentar su materia prima protagonista, la carne. Por ello, Manuel Medina, como representante de CEDECARNE, fue el profesional encargado de demostrarlo en directo en la celebración de los XXXI Premios Alimentos de España, que se celebraron ayer en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y que entregó el propio Ministro, Luis Planas.

Tras la entrega de los galardones en las distintas categorías, llegó el turno de las demostraciones. CEDECARNE, la organización que representa a los profesionales del sector de la carnicería y la charcutería a nivel nacional, e invitada por la Organización de Alimentos de España, acudió a la cita con el maestro carnicero Manuel Medina, quien realizó una demostración de corte de piezas ideales para la elaboración del *steak tartar*, una receta clásica de carne de vacuno, que destaca por su sabor y su color.

El maestro carnicero comenzó la demostración presentando los cortes de carne de vacuno más adecuados, para la elaboración de esta receta: **solomillo, tapa, cantero de cadera y labio de babilla**. A continuación y después de explicar las diferencias y características de cada pieza, preparó en directo el *steak tartar*, bajo la atenta mirada de premiados e invitados, y realizó como mandan los cánones de este elaborado un impecable corte a cuchillo de la carne, haciendo hincapié en la importancia del profesional: “para que la elaboración de la receta sea perfecta, el corte tiene que ser realizado a cuchillo por un profesional de la carnicería”.

Para finalizar, los asistentes pudieron degustar un *steak tartar* elaborado por el chef Miguel Ángel Ezquiroz, una receta realizada con solomillo de vacuno como base, acompañado de una mahonesa ligera, yemas atemperadas, y aderezado con alcaparras, chalota y pepinillo.

RECETA DEL STEAK TARTAR ELABORADO

Ingredientes

- Carne de ternera cortada a cuchillo.
- Chalota.
- Alcaparras.
- Pepinillos.
- Pimienta negra.
- Sal.
- Mahonesa ligera de yemas atemperadas.

Preparación

- El carnicero debe preparar la carne de ternera cortada a cuchillo.
- Después, se corta la chalota, los pepinillos y las alcaparras en brunoise.
- Se prepara la mayonesa con yemas de huevo y se atempera junto con el resto de ingredientes.
- Dicha mezcla, se añade a la carne.
- Se sirve en crudo.