

## TÁRTARO DE NOVILHO, LEGUMES GRELHADOS E BATATAS FRITAS

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

#### Tártaro

500g de Lombo de novilho ou vazia  
10g de Alcaparras picadas  
15g de Chalotas picadas  
10g de Cornichons picados  
2 de gemas de ovo  
5 a 10 ml Água  
30g de Mostarda Dijon  
125g de Óleo de amendoim  
Sal q.b.  
Flor de sal q.b.  
Pimenta q.b.

#### Legumes grelhados

120g de Courgete  
120g de Cenoura  
100g de Cebola roxa  
100g de Cogumelos de Paris  
Azeite q.b.  
Sal q.b.  
Tomilho q.b.

#### Batatas Fritas

400g Batatas  
Sal q.b.  
Óleo vegetal para fritar q.b.

### PREPARAÇÃO

Num copo alto, junte um pouco de água, duas gemas, a mostarda e um pouco de sal e pimenta. Com a ajuda da varinha mágica, emulsione juntando progressivamente o óleo de amendoim. Passe a maionese para uma taça e junte a chalota picada, os cornichons picados e as alcaparras picadas. Envolve bem e reserve no frigorífico. Limpe bem a carne, corte em fatias bem finas e pique com a faca. Se tiver dificuldade em cortar a carne em fatias finas, bata as fatias de carne com o martelo dos bifés e depois pique com a faca (nota: resista à tentação de picar a carne na picadora). Tempere a carne com a maionese, um pouco de flor sal e pimenta. Tape com película aderente e reserve no frigorífico até ao momento de servir. Para preparar os legumes grelhados, comece por cortar a courgete e a cenoura na mandolina. Depois, com a ajuda de uma faca, corte a cebola roxa em rodela e retire os pés aos cogumelos (se os cogumelos forem muito grandes corte-os ao meio). Aqueça o grelhador e pincele com um fio de azeite. Grelhe os legumes, coloque-os num prato de forno, junte um pouco de sal, azeite e tomilho e leve ao forno aquecido a 150°C, durante 10 minutos. Retire do forno e reserve.

Corte as batatas em palitos, lave para retirar a goma e seque bem com um pano. Comece por bringir as batatas em óleo aquecido a 140°C. Depois, retire as batatas do óleo, deixe descansar um pouco e frite em óleo aquecido a 180°C. Seque as batatas em papel absorvente e tempere com sal. Sirva o tártaro com os legumes grelhados e as batatas fritas.

