

## TATAKI DE NOVILHO COM SABORES DE OUTROS LUGARES

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

400 g de Vazia limpa  
200 g de Abacate  
120 g de Tomate chucha  
60g de Cebola roxa  
60 g de Queijo Roquefort

Cebolinho q.b.  
1 Ovo cozido  
Azeite q.b.  
Sal q.b.  
Flor de sal q.b.  
Pimenta q.b.

### PREPARAÇÃO

Corte a carne em forma de paralelepípedos e tempere com flor de sal. Numa frigideira antiaderente, num fio de azeite bem quente, deixe a carne corar de todos os lados. A carne deverá ficar tostada por fora e ainda crua por dentro. Retire a carne da frigideira e deixe arrefecer numa grelha. Corte o tomate em quartos, faça correr a faca no sentido do comprimento para retirar as sementes, corte em tiras e depois em pequenos cubos. Coloque o tomate picado dentro de uma taça. Junte à mesma taça a cebola roxa picada, o cebolinho picado, o queijo Roquefort desfeito, o ovo cozido ralado, o abacate cortado em cubos, sumo de limão, azeite, um pouco de sal (não coloque demasiado sal pois o queijo já é salgado) e pimenta. Envolve tudo muito bem. Se necessário, rectifique os temperos. Corte o tataki de novilho em fatias com cerca de 1cm de espessura e sirva com a salada de abacate, tomate, ovo cozido, cebolinho e cebola roxa. Finalize com um pouco de flor de sal só na carne, pimenta e um fio de azeite. Sirva de imediato.

