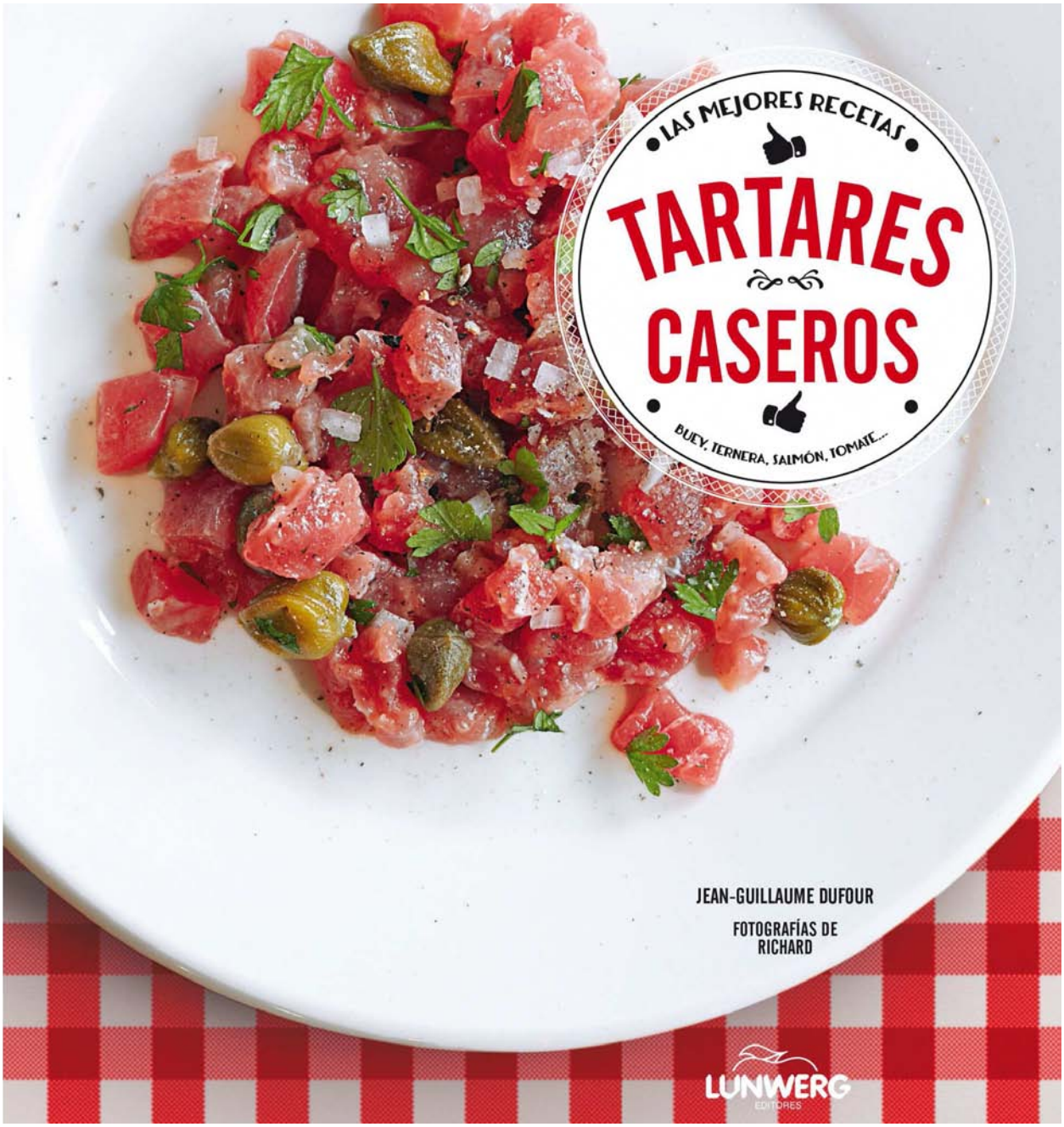
LUNWERG
EDITORES



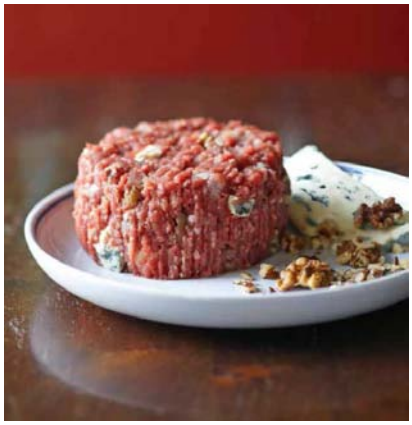
A la venta desde el 15 de enero de 2015

LUNWERG
EDITORES

TARTARES CASEROS

LAS MEJORES RECETAS

Jean-Guillaume Dufour
Fotografías de Richard Boutin
Estilismo de Sabrina Fauda-Rôle



El restaurante **Les Tontons** presenta... SUS TARTARES

- **Carne, pescado, quesos o fruta: todo puede convertirse en un delicioso tartar.**
- **Este libro recoge más de 30 recetas fáciles y sugerentes para preparar en casa el plato de moda, igual que en el restaurante. Una forma de seducir a nuestros comensales con los mejores tartares caseros.**
- **El libro incluye, además, todos los secretos sobre cómo cortar, salsas y acompañamientos, así como el mejor vino para cada receta.**

Un buen trozo de carne cruda, un cuchillo bien afilado, la clara de un huevo, un poco de kétchup, alguna tapera… y ¡listos! El **tartar** en casa queda en su punto en tan solo 15 minutos. La cena perfecta para sorprender a todos los invitados. Solo hay que dejarse seducir por el buey, el cerdo, el salmón, la dorada, el tomate… ¡cada ingrediente puede convertirse en un tartar!

Todas las recetas de esta obra proceden de los restaurantes **Les Tontons**, los únicos restaurantes de París especializados en tartar. En este libro de tamaño compacto y diseño cuidado, se encuentra todo lo necesario para aprender a hacer los mejores tartares de carne, pescado, verduras y frutas. Cada receta está explicada paso a paso, con comentarios del cocinero e ideas de acompañamiento y bebida. Originales platos fáciles de preparar para los paladares más exquisitos.

Lo más importante: LAS MATERIAS PRIMAS

Está claro que para hacer un buen plato siempre es importante la materia prima, pero, en el caso de los tartares, esto tiene, si cabe, mucha más relevancia. Casi cualquier materia prima es susceptible de convertirse en un buen tartar:

- **Buey cortado a cuchillo**: recomendado sobre todo el solomillo o el lomo alto.
- **Buey picado**: debe ser carne magra, con menos del 5% de materia grasa.
- **Ternera**: mejor elegir un filete, aunque también se puede usar ternera picada.
- **Pato**: pechuga o *magret.*
- **Caballo**: la mejor parte para un buen tartar es la espalda.
- **Salmón, dorada, atún rojo**: filetes sin piel ni espinas.
- **Bacalao fresco**: en este caso, es mejor el lomo.
- **Pez espada**: lo ideal es una rodaja no muy gruesa.
- **Vieiras**: sin coral y salvajes son las mejores.

INGREDIENTES Y UTENSILIOS

Tan importante como las materias primas son también los ingredientes que acompañan la receta y los utensilios que utilizamos para prepararlos. Este libro explica todo lo necesario para conseguir unos tartares llenos de sabor y contrastes.

INGREDIENTES: es lo que va a dotar a nuestro tartar del sabor y textura ideal. Alcaparras, ketchup, yema de huevo, pepinillos, cebolla escalonia…

UTENSILIOS: son necesarios ciertos instrumentos para realizar un buen tartar y no sufrir un accidente. Son esenciales: 3 cuchillos, 1 tenedor, 1 cuchara sopera, 1 cuenco y 1 aro.

ÍNDICE del libro

Tartares tradicionales
El tartar estilo *brasserie* 1900
El tradicional de buey picado
Tartar de buey a cuchillo
Tartar de ternera a cuchillo
Tartar de caballo a cuchillo
Tartar de pato a cuchillo

Buey
El tradicional especial salsas
El parmesano-albahaca
El tartar de *chez* Tomate
El azul con nueces
El tartar tres especias
El ibérico
El picardo
El *irish*

Ternera
Ternera parmesano
Ternera del Sur

Tartares pasados por la sartén
El tradicional pasado por la sartén
El módena
El dulce-salado
El saboyano
El rossini

Pescado
Tartar de salmón
Tartar de salmón ahumado
Tartar de dorada con pimienta rosa
Tartar de bacalao fresco
Tartar de atún o de pez espada
Tartar de vieiras al wasabi

Extras
Tartar de tomates
Tartar de remolachas
Tartar de munster al comino
Tartar de frutas
Patatas fritas, ensalada, puré, pisto

RECETAS

EL TRADICIONAL DE BUEY PICADO

15 minutos

INGREDIENTES: 180 g de carne de buey magra picada, 1 cucharada sopera de *kétchup*, 1 cucharada sopera de pepinillos picados, 1 cucharada sopera de cebolla escalonia finamente picada, 1 yema de huevo, 1 pizcas de alcaparras, 2 ramitas de cebollino picado
1 ramita de perejil picado.

Se le llama tradicional, ¡sí, éste es el tartar que conoce todo el mundo!
Una buena carne picada magra (menos del 5% de grasa), a la que se le añade ketchup, cebolla escalonia, pepinillos picados, alcaparras, yema de huevo y cebollino. Colocarlo todo en un cuenco y, con un tenedor, mezclar sin brusquedad hasta obtener una preparación homogénea.

LA RECETA: En un cuenco, mezclar suavemente todos los ingredientes para obtener una preparación homogénea. Emplatar con ayuda de un aro o presentarlo en un montón.
COMPLEMENTOS: patatas fritas y ensalada. Un buen vaso de *chinon* fresco y afrutado.

VIEIRAS AL WASABI

20 minutos

INGREDIENTES: 150 g de vieiras sin coral, ½ manzana Granny Smith, 2 chorritos de aceite de trufa, los granos de media granada, un poco de wasabi.

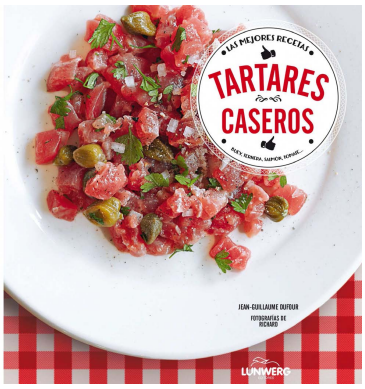
¡He aquí la nobleza del tartar de pescado! Una receta elaborada, con aromas un poco más raros: sabores exóticos aliados con un sabor más «del terruño», el del aceite de trufa. Lo subterráneo aliado con lo submarino al servicio del paladar, ¿no es fantástico? He aquí cómo vamos a conseguir la realización de este prodigio. Contamos con la Granny Smith, una manzana crujiente y ácida a la vez, y la granada, también crujiente y muy colorida ella. El wasabi lo usaremos en pequeña cantidad (lo ideal es diluirlo en el aceite de trufa), ¡esta especie de mostaza japonesa de color de helado pistacho es muy fuerte!

LA RECETA: Cortar las vieiras en tiritas y luego en dados. Pelar, quitar las semillas y cortar la manzana en pequeños dados. En un cuenco, mezclar todos los ingredientes menos la granada. Emplatar con ayuda de un aro o presentarlo en un montón. Esparcir por encima unos granos de granada.
COMPLEMENTOS: un buen rosado del sur de Francia, de una buena uva, cinsault o merlot.

LUNWERG
EDITORES

FICHA TÉCNICA DEL LIBRO

Tartares caseros
Jean-Guillaume Dufour
Fotografías de Richard Boutin
Lunwerg Ed. 2015
19 x 19 cm. / 72 pp. / Cartoné
PVP c/IVA: 8, 95 €
A la venta desde el 15 de enero de 2015



Para descargar la portada en alta resolución:
http://static4.planetadelibros.com/usuaris/libros/fotos/170/original/tartares-caseros_9788416177097.jpg

Para más información a prensa:
Lola Escudero. Directora de Comunicación Lunwerg
Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335
lescudero@planeta.es Facebook.com/lunwerg @lunwergfoto

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

Pescado
TARTAR DE SALMÓN EL CLÁSICO
Información
INGREDIENTES
LA RECETA

MATERIAS PRIMAS
BUEY CORTADO A CUCHILLO
Para el buey cortado en casa, os aconsejo el solomillo o el lomo alto (algo más fibroso, pero carne de fibra corta). Durante el corte, no dudes en quitar todo lo que no te parezca totalmente tierno (piel, nervio, grasa, tendones...). ¡Esa es la clave de una textura impecable! Cuéntale a tu carnicero que vas a hacer tartar, así tendrá más cuidado en ofrecerte una carne perfecta.
BUEY PICADO
TERNERA
EL TARTAR CORTADO A CUCHILLO
1. Proveerse de una tabla y de un cuchillo bien afilado.