

# TARTAR DE SALCHICHÓN

## con yema curada, algas y vinagreta de sidra.

Un tartar de corte grueso que reinterpreta la charcutería como plato de alta cocina. El salchichón, finamente picado a cuchillo, se aliña con mostaza antigua y vinagreta de sidra asturiana.

La yema curada en sal y azúcar aporta la riqueza cremosa que une el conjunto. Alga wakame desalada para el toque oceánico gallego.

### Ingredientes · 4 personas

- . 180 g salchichón tradicional (en daditos)
- . 4 yemas de huevo fresco
- . 100 g sal gruesa
- . 80 g azúcar (para curar)
- . 30 g alga wakame hidratada
- . 1 cda mostaza en grano
- . 2 cdas sidra gallega natural
- . Cebollino
- . Ralladura limón
- . Pan crujiente o tostada de centeno

### Elaboración

1. **Yema curada:** mezcla sal y azúcar a partes iguales. Entierra cada yema y cura en nevera 2 h. Retira el exceso con agua fría y seca con papel. Queda firme y brillante.
2. **Vinagreta de sidra:** emulsiona la sidra con aceite de oliva virgen, mostaza en grano, cebollino picado y ralladura de limón. Sal al gusto.
3. **Tartar:** pica el salchichón a cuchillo en cubos irregulares de 4–5 mm. Aliña con la vinagreta y el alga bien escurrida. Reposo 10 min en frío.
4. **Montaje:** moldea el tartar con un aro, coloca la yema curada encima y rompe en el momento de servir. Acompaña con la tostada de centeno gallego.

### Tip de showcooking:

Las yemas pueden curarse el día anterior. El tartar se monta en el momento. El gesto de romper la yema en directo genera un impacto visual espectacular ante el público.