

¿"TegusTartar" en Casa?

25 min - 4 comensales

Ingredientes:

2 tarrinas pequeñas de **Burgo de Arias Original** de 72 g
2 **aguacates**
Mayonesa
Miel

Preparación:

Este tartar de anchoa y queso es un plato muy socorrido porque no hace falta tener un pescado fresco ni un atún rojo estupendo para hacer un tartar. Se puede hacer con cualquier conserva, ¡pero la anchoa le va genial! Su sal se equilibra muy bien con el aguacate y el queso de Burgo de Arias Original, que es un queso fresco, así que...¡a por ello!

1. Parte un aguacate y pícalo bien con el cuchillo. Añade un poquito de lima para que no se oxide y no se ponga feo. Echa aceite y sal y tritúralo bien hasta hacer una pasta con el aguacate, que será la que pondremos en la base.
2. Coge un timbal o un aro de emplatar, como, por ejemplo, un círculo, y prepara la base del plato con la pasta de aguacate. Hazla de un dedo de grosor.
3. La segunda capa será blanca con Burgo de Arias Original troceado muy pequeñito.
4. Abre las latas de anchoas en conserva, y pícalas bien. Haz una capa en la parte de arriba de nuestro plato, pero un poquito más fina que las otras porque la anchoa es bastante intensa.
5. Para acompañar el tartar, mezcla un poco de mayonesa y miel y decora con un trozo que esté bonito.



Jorge Brazález