

Por: Miguel Ángel Mateos



## Tenderete de Ternera Tudanca Marinada con **Ajo Castaño y Ajo Negro.**



**DIFICULTAD**  
BAJA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
FUSIÓN



**Nº DE COMENSALES**  
4



**TIPO DE PLATO**  
PRINCIPAL



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
40 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
CASTAÑO y NEGRO

### Ingredientes

- 4 diente de Ajo Castaño Big Garlic
- 8 dientes Ajo Negro Big Garlic
- 8 filetes de Ternera Tudanca
- 1 Cebolleta Fresca
- Cilantro Fresco
- 20 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 20 ml de Vinagre de Arroz
- Salsa Siracha o tabasco
- 10 ml de Salsa Kimuchi
- 4 Tortillas de maíz grandes

## Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo castaño y los rallamos sobre un bol.
2. Añadimos el vinagre de arroz, el aceite de oliva, una cucharadita de siracha o de tabasco y la salsa Kimuchi, y removemos bien para que se mezclen todos los sabores.
3. Introducimos en este marinado los filetes de ternera y los dejamos reposar 30 minutos.
4. Pasado este tiempo sacamos la ternera de la marinada y en una sartén caliente, con un chorrito de aceite de oliva, marcamos los filetes vuelta y vuelta por ambas caras. Retiramos.
5. Añadimos a la sartén, ya fuera del fuego, la marinada para que reduzca un poco.
6. Cortamos las tortitas de maíz al tamaño deseado y sobre esta colocamos la salsa reducida de la marinada, unas hojas de cilantro fresco, los dientes de ajo negro y la cebolleta fresca cortada a rodajas muy finas.



### TERMINADO DEL PLATO:

7. Para esta presentación hemos elegido un emplatado algo diferente a lo habitual, hemos simulado un tenderete de ropa y hemos colgado nuestros filetes en él.
8. También podríamos presentar la carne cortada en finas tiras, sobre la tortita de maíz, como si se tratara de un taco grande.

### CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es preferible usar la salsa Siracha al Tabasco, pues es igual de picante pero no tiene un sabor tan marcado y reconocible, sin embargo ambas opciones son buenas.
- En este plato hemos utilizado el ajo Castaño, una variedad poco utilizada en cocina por su marcado sabor picante, pero en este caso nos viene a la perfección.
- El ajo negro nos da el punto de dulzón y un toque a regaliz, esto proporciona al plato una combinación de sabores picantes y dulces a la vez.