



<https://www.mepillasguisando.com>



1240 - TARTAR DE SALCHICHÓN RONDEÑO



Es una variante del Tartar clásico, que normalmente se elabora con carne cruda de res o pescado marinado y condimentado. En este caso, se utiliza salchichón rondeño, que es un embutido tradicional originario de Ronda MÁLAGA.

INGREDIENTES:

250 gr. De Salchichón Rondeño de buena calidad.
1 Cebolla roja mediana.
Mostaza Dijon.
Salsa Worcestershire (salsa Perrins).
Aceite de oliva.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Picamos muy finamente el salchichón rondeño, así como la cebolla también muy finita. Mezclamos con la mostaza, la salsa, un poquito de aceite, la sal y pimienta al gusto. Dejamos en el frigorífico al menos un par de hora. Servimos fresquito sobre tostadas finitas de pan.

FACEBOOK: Cocina Española Casera