STEAK TARTAR COREANO (Yukhwe)

Vajilla seleccionada: Plato llano de la serie Skull y taza vintage de flores de la colección Mugs.

Comenzamos esta primera incursión en el universo *Bulgogi* con un plato crudo. En efecto, *Yukhwe* (pronunciado *Yukway*) es la versión coreana del tartar de carne, tan popular en la gastronomía francesa.

Siendo honestos, la preparación de la carne en este plato no responde al 100% a la técnica *Bulgogi*, pero se parece bastante. De ahí que haya decidido incluir este manjar en este capítulo.

Se trata pues de un plato muy popular entre los coreanos, que requiere que la carne sea de muy buena calidad y esté muy fresca. En este sentido, en muchos restaurantes de Seúl donde sirven *Yukhwe*, hacen explícito que la carne es, o bien del día, o tiene máximo dos días (si eres capaz de entender coreano, triunfarás en este sentido).

Con todo esto, reivindicamos este platazo por varios motivos:

Por un lado funciona de maravilla tanto como aperitivo para acompañar un vermú, como de entrante en un banquete de tres platos. Aparte, su sabor dulzón sorprende sobremanera si lo comparamos con el clásico tartar de carne francés. Por otro, es muy fácil de elaborar; apenas requiere tiempo y funciona perfectamente acompañado de tostadas, patatas fritas, los típicos crackers del súper o, si queréis la versión sofisticada, con *Bugak*: un tipo de cracker de alga nori con arroz inflado que precisa bastante preparación. Yo lo acompañé de unas rebanadas tostadas de pan de sésamo que le va como un guante.

Para finalizar, debo reconocer que esta versión que os traigo se aleja un poco de la receta original: el *Yukhwe* clásico

precisa que la carne esté cortada en finas y largas tiras, al igual que la pera *Bae*. A mí, sin embargo, me gusta más picar ambos ingredientes finamente a cuchillo -tipo el clásico tartar-, ya que es más fácil de comer. Por cierto, si no conseguís encontrar la pera *Bae,* podéis usar una pera *Bosc* (la marrón con la piel lijosa); el sabor no será el mismo, pero tampoco os habréis inventado un nuevo tartar.

También he de deciros que en Corea le suelen añadir piñones tostados. Es una opción maravillosa, sin duda, pero a mí se me habían terminado. Así que los sustituí por unas alcaparras fritas, que le aportan un sabor umami que contrasta muy bien con el resto de los ingredientes.

¡Buen provecho!



INGREDIENTES (para un tartar como el de la foto)

- 400gr de un buen solomillo de ternera o buey

- ½ pera *Bae* o pera *Bosc* picada en daditos pequeños
- ½ chalota finamente picada.
- 1 cucharada de alcaparras
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 1 ½ cucharada de salsa de soja baja en sal
- ¾ cucharada de miel
- 1 yema de huevo XL
- 1 cucharada de sésamo tostado + extra para decorar
- 1 cebolleta china picada en aros finos
- Sal Maldon al gusto
- Pimienta negra recién molida al gusto
- Sésamo negro tostado para decorar

ELABORACIÓN

1. Lo primero que haremos será freír las alcaparras en aceite de oliva durante unos 3 minutos a fuego alto y moviéndolas constantemente para que no se nos achicharren. Reservamos.

- Después picaremos la carne finamente a cuchillo. Conviene que tengáis el cuchillo bien afilado. La ponemos en un bol.

- Incorporamos al bol las alcaparras, el sésamo tostado, la chalota y la pera *Bae* picada. Añadimos la sal y la pimienta y removemos bien.

- En otro pequeño bol, mezclamos bien la miel, el aceite de sésamo y la salsa de soja. Incorporamos la mezcla al bol de la carne e impregnamos bien. Refrigeramos la mezcla 5 minutos para que el *Yukhwe* esté frío.

- Utilizamos un molde de cocina para emplatarlo. Presionaremos bien para que nuestro tartar este compacto y no se nos destartale cuando retiremos el molde.

- Servimos con una yema de huevo puesta encima que después tendremos que romper en el mismo plato -la carne ha de

impregnarse en el jugo de la yema-, la cebolleta china picada y el sésamo blanco y negro tostados.

NOTA: si decidís servirlo directamente sobre las tostadas de pan como canapé, añadid el huevo a la mezcla una vez la hayáis sacado de la nevera. Mezcladlo todo bien y montad las tostadas con dicha mezcla. Después decorad.



GLOSARIO

Pera *Bae*: se trata de la variedad asiática de la pera, aunque

por su forma redonda se podría pensar que es una manzana. En cuanto al sabor, no es excesivamente dulce, pero al usarse para marinar carnes termina aportando un dulzor algo atípico. La textura es más bien parecida a la de la manzana. En Corea se usa sobre todo para marinados y salsas. Esta variedad de pera la podréis encontrar en tiendas asiáticas o mercados especializados.