PICASINES
ESENCIA DE MÁLAGA

sabor a málaga
PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE LA PROVINCIA

El sabor que nos une

C. Camino Estrecho, 1
Pizarra 29560 Málaga
T. 952 484 251
info@picasines.com
picasines.com

TARTAR "EL TORCAL"

4

Al tartar tradicional
se le añade por capas un medio
aguacate muy picado y aliñado con aceite de oliva,
1/2 limón, 3 almendras picadas y 3 gotas de Tabasco.

Para la presentación:
Hemos utilizado un molde, rellenándolo por capas de aguacate y carne. Decorado con piedras planas.
También se puede presentar encima de una crema liquida como guacamole
para potenciar el sabor.

FOIE MI CUIT y JAMÓN

5

Para los amantes de lo bueno, este tartar reúne 3 de sus ingredientes favoritos; carne de tartar Picasines, Foie mi Cuit de pato, acompañado de jamón Ibérico pata negra....
Deshidratamos 3 lonchas de jamón Ibérico, las cortamos pequeñitas y las añadimos a la mezcla de un tartar tradicional. También le añadiremos 30 gr de foie picado y 1 cucharadita de brandy.

Para la presentación;
Cortamos una fina capa de foie y la ponemos en el fondo de un molde. En las paredes interiores del molde se colocan final capas de jamón. Rellenamos todo con el tartar. Le damos la vuelta y desmoldamos.
¡¡Elegancia para todos!!

TARTAR DE SALCHICHÓN

RECETARIO

PICASINES
ESENCIA DE MÁLAGA

PICASINES, elaborados con magro de cerdo y panceta de primera calidad que logran su característico sabor y aroma. Son productos 100% saludables: SIN gluten, SIN lactosa, SIN soja.

TARTAR TRADICIONAL DE SALCHICHÓN

1

Inspirado en la receta tradicional del steack tartar; Elaboración muy sencilla. A partir de la base de tartar PICASINES, se podrá añadir cualquier ingrediente y fusionar así sabores infinitos.
20 gr de pepinillos · 20 gr alcaparras · 20 gr cebolla
1 c/c mostaza antigua · 1 c/c salsa soja
1 c/c cebollinos picados · 2 c/s de aceite de oliva virgen
100 gr carne de tartar Picasines

Elaboración:
Abrimos la carne con el aceite. Después se añade bien picaditas las alcaparras, los pepinillos y cebolla. Acabamos la mezcla con la mostaza, los cebollinos y la salsa de soja.
El truco es no remover demasiado, ya que lo queremos como resultado final es un tartar y no un paté.

TARTAR PICASINES DE LOS BOSQUES

2

Realizamos un tartar tradicional al cual le añadimos 30 gr de avellanas picadas y 30 gr de setas salvajes picadas finas. Acabamos el tartar presentándolo con la yema de un huevo de codorniz por encima.

CURRY DE TARTAR DE CHORIZO

Innovación sin límites tartar de chorizo al curry
100 gr. chorizo Picasines en picadura, 10 gr. de cebolla roja 25gr. piña, 2 piezas de espárragos trigueros. Aliño de salsa curry.

3

Chef Ejecutivo
José Miguel Sánchez Rebollo.
Finalista del prestigioso concurso gastronómico Madrid Fusión

Sushi de Tartar de Salchichón
Sugerencia de nuestro Chef