



Tartare de Lombo Temperado Sulita



Ingredientes

- 500g Lombo Temperado Sulita
- 1 colher de sopa de Maionese
- 1 colher de sopa de Ketchup
- 1 colher de sopa de Mostarda
- 1 Cebola pequena picada em cubos
- 2 Colheres de sopa de Molho Inglês
- 1 colher de sopa de alcaparras picadas
- Salsinha a gosto
- Sal e pimenta a gosto



Tempo de preparo:

20 min



Porção:

4 pessoas



Modo de Preparo:

1. Picar o lombo Sulita em cubos bem pequenos, em seguida passa-lo em um papel toalha para deixa-lo bem seco e então levar para uma travessa.
2. Acrescentar ao lombo, a cebola, a salsinha, a mostarda, o ketchup, a maionese, o molho inglês, as alcaparras e acerte com pimenta e sal a gosto.
3. Misturar tudo e esta pronto!

Dica: Este tartare acompanhado de torradas para entradas, aperitivos, lanches rápidos, cai muito bem!