Atún blanco con flan de tomate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Atún: 4 Rodaja
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Eneldo picado: 1 cdas.
Azucar: 1 cda.
Salsa de soja: 2 cdas.
Jengibre rallado: 2 cda.
Tahineh (Pasta de sésamo: 2 cdas.
Miso (poroto de soja fermentado): 1 cda.

Flan de tomate

Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Yemas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Manteca: 1 cda.
Jugo de tomate: 4 cdas.
Extracto de tomates: 20 g
Tomate seco hidratado: 100 grs.
Azucar: 2 cdas.
Crema de leche: 1/2 Taza
Fecula De Maiz: 2 cdas.

Salsa

Marinación reservada:
Fumet de pescado: 100 cc

Tartare de tomate

Jugo de Limón: 2 cdas.
Perejil picado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cda.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ciboulette picado: 1 cda.
Tomate concasse: 200 g

Varios

Berro fresco:

Preparación de la Receta

- Prepare una *marinada* con todos los ingredientes y coloque dentro los lomos de **atún** durante varias horas.
- En una sartén con aceite de oliva bien caliente, selle de ambos lados el *atún* y termine la cocción en horno a 200 grados de 5 a 10 minutos.

Flan de tomate

- Pele y pique la *cebolla*
- En una sartén con *manteca* saltee el *ajo* y la *cebolla*.
- Hidrate el **tomate** en agua tibia y coloque en un procesador con aceite de oliva.
- Muela y añada al salteado de cebollas.
- Añada el *jugo* de *tomate* y el extracto, salpimiente y retire del fuego.
- Diluya la fécula en agua.
- Bata las yemas y añada azúcar, la *crema* la fécula y mezcle bieny añada los tomates.
- Coloque en moldes individuales y lleve a baño maría en horno a 150grados durante 20 minutos.

Tartare de tomates

- Coloque en un bowl los tomates *concassé* y añada el *perejil* picado, azúcar, *jugo* de *limón*, aceite de oliva, sal, pimienta, *ciboulette* picado y deje *marinar*.
- Cuele y reserve la vinagreta.

Salsa

- En la sartén donde se cocinó el *atún* añada el *jugo* de la *marinada* y el fumet de pescado
- Deje reducir.

Presentación

- Coloque el *tartare* con ayuda de un molde *redondo*, luego el flan de tomates, los lomos de *atún*, termine con la salsa y la ensalada de berros con la vinagreta reservada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/atun-blanco-con-flan-de-tomate