Atún en costra de pimienta y puré de wasabi

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta Negra en grano: 20 g
Pimienta verde en grano: 20 g
Pimienta roja en grano: 20 g
Pimienta Blanca en Grano: 20 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Filete de atún: 600 g

Puré de wasabi

Agua tibia: 50 cc
Ciboulette: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca: 30 g
Puré de papas: 100 grs.
Wasabi: 1 cdita.

Salsa caramelo

Jugo de Limón: 1 cda.
Azucar: 150 grs.
Jugo De Pomelo: 1 cdas.
Jugo de Naranja: 1 cda.
Salsa de soja: 50 cc
Ajo: 4 Dientes
Vinagre Blanco: 100 cc
Jengibre: 1 cda.

Varios

Albahaca frita: Hojas
Aceite aromatizado: 20 cc
Pimienta: 1 cda.
Tiritas de zanahorias fritas:
Tiritas de remolacha fritas:

Preparación de la Receta

- En un procesador coloque los granos de pimienta verde, roja, blanca y negra
- Muela sin desintegrar por completo los granos.

- Coloque la pimienta molida en una fuente y pase los filetes de **atún**.
- En una sartén con aceite de oliva selle los filetes.

Puré de wasabi

- Pique el *ciboulette*.
- En una *cacerola* fuera del fuego coloque el puré de papas y añada una cucharada de aceite de oliva
- Mezcle bien.
- En un bowl coloque el agua tibia y agregue la cucharada de **wasabi** mezclando hasta diluir.
- Añada el *wasabi* al puré de papas, mezcle con batidor y cocine al baño de María.
- Agregue el *ciboulette* picado, la *manteca* en trozos y mezcle bien con batidor de alambre.

Salsa caramelo

- Pele y pique los ajos.
- Pele el *jengibre* y corte en cubos.
- En una sartén coloque el *vinagre* y el azúcar para lograr un *almíbar*, cocine y deje reducir.
- Agregue el *ajo*, el *jengibre* y cocine unos minutos más.
- Añada la salsa de soja, el *jugo* de *limón*, el *jugo* de *pomelo* y el *jugo* de *naranja*
- Cocine hasta caramelizar.

Presentación

- En un plato coloque el puré y el filete de *atún*, salsee con el caramelo
- Decore con tiras de *zanahoria* fritas, tiras de *remolacha* fritas y hojas de *albahaca* fritas.
- Termine con aceite de *ciboulette* y pimienta negra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/atun-en-costra-de-pimienta-y-pure-de-wasabi