Atún en desamargado de limón y puré de chacahafruto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal Marina: A gusto
Lomo de atún: 300 Unidad
Galleta cuca tostada: 70 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pimienta: A gusto

Mimosa de limón

Limon: 1 Unidad
Almibar: 1/2 Taza
Champagne: 1 L

Puré de chachafruto

Sal y Pimienta: A gusto
Mantequilla: 20 grs.
Chachafruto: 160 g

Reducción de desamargado de limón

Sal: A gusto
Mantequilla fría: 1 cda
Pimienta rosa en granos: 1 cda.
Jugo de Limón: 20 cc
Anís estrellado: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Almibar: 30 cc
Limones: 3 Unidades
Pimienta Negra: A gusto

Varios

Hojas de espinaca: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de **atún** en postas de 150 gramos cada una.
- Tueste en el horno las galletas cuca hasta secarlas, luego rállelas.
- En un bowl coloque las galletas ralladas, incorpore sal marina y pimienta, mezcle y empane las postas de *atún* suavemente para no dañar la forma.

Puré de chachafruto

- En una olla con abundante agua cocine los chachafrutos hasta que estén tiernos
- Terminada la cocción reserve unos chachafrutos enteros y al resto quíteles la piel y realice un puré con *mantequilla* y sazone con sal y pimienta.
- Corte por la mitad a lo largo los chachafrutos reservados.

Reducción de desamargado de limón

- Realice un *almíbar* con la misma cantidad de agua y azúcar, debe obtener una consistencia liquida y de *color* transparente, retire y deje enfriar.
- Corte los limones por la mitad, quite el interior cuidando que la cáscara no se rompa, luego, en una olla con agua hirviendo blanquee los cascos de **limón**, o sea, las mitades de cáscara, una vez que rompa hervor cocine un par de minutos y retire del fuego, proceda de este modo dos veces mas cambiando el agua, este procedimiento se realiza para que la cáscara pierda el amargor
- Terminada la cocción y una vez fríos los cascos de *limón* córtelos en fina juliana.

Mimosa de limón

- Corte el *limón* en gajos.
- En una copa coloque gajos de *limón* y dos cucharadas de *almíbar*, machaque y termine con champagne.

Armado

- Coloque en una olla el *almíbar*, una vez que tome temperatura incorpore vino blanco, deje reducir el alcohol y perfume con la estrella de anís, sazone con granos de pimienta negra, sal y el *jugo* de *limón*, deje reducir a fuego mínimo hasta la mitad, logrado ese punto añada la juliana de cáscara de *limón* y cocine aproximadamente 15 minutos, transcurrido este tiempo retire del fuego y agregue la *mantequilla* fría, mezcle con un globo hasta emulsionar.
- En una sartén bien caliente incorpore aceite de oliva, cuando tome temperatura selle a fuego máximo las postas de *atún* de todos sus lados.
- En una sartén caliente con unas gotas de aceite de oliva saltee las hojas de *espinaca* solo unos segundos, deben quedar enteras.

Presentación

- Sobre el plato de presentación acomode tres hojas de *espinaca* salteada, luego sobre estas coloque un aro y llena hasta la mitad con puré de chachafrutos, cúbralo con mitades de chachafruto y termine con puré, presione y quite el aro

- Forme un espejo con la reducción de *limón* y encima acomode una posta de *atún*, salsee con unas gotas de la reducción y decore con granos de pimienta rosa.
- Acompañe con la mimosa de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/atun-en-desamargado-de-limon-y-pure-de-chacahafruto