Atún en emulsión de vino tinto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Atún

Jugo de Limón: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Jengibre rallado: 1 cdita.
Lomo de atún: 140 Unidad

Brotes salteados

Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Brotes de rabanito: 1/2 Taza
Brotes de soja: 1/2 Taza
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Jengibre: 1 cdita.
Salsa de soja: 1 cdita.
Cebolla de verdeo: 1/2 Taza
Brotes de arvejas: 1/2 Taza

Reducción de vino tinto

Azucar: 2 cdas.
Vino Tinto: 500 cc
Crema chantilly: 350 grs.

Risotto al cilantro

Hojas de cilantro: 1 Taza
Pimienta: A gusto
Cerveza negra: 1 Taza
Cebolla en brunoise: 1 Unidad
Caldo De Ave: 500 cc
Manteca: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Parmesano Rallado: 1 cda.
Arroz arboreo: 180 g

Preparación de la Receta

Reducción de vino tinto

- Vierta en una *cacerola* el vino tinto junto con el azúcar.
- Lleve a fuego fuerte.
- En el primer hervor baje el fuego y deje reducir
- Incorpore luego la *crema* chantilly, retire y mezcle.

Risotto al cilantro

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee la *cebolla*.
- Incorpore el *arroz* y la cerveza negra
- Deje cocinar.
- Licue el *cilantro* con ½ taza de caldo de ave.
- Retire y reserve.
- Añada al *arroz* ½ taza de caldo de ave y condimente con pimienta.
- Reduzca el fuego y mezcle continuamente agregando caldo cada vez que se consuma.
- Incorpore luego el *cilantro* licuado
- Mezcle y deje reducir a fuego suave uno minutos mas
- Retire.
- Añada 1 cucharada de *manteca* y el queso parmesano.

Atún

- Coloque en un bowl *jugo* de *limón*, aceite de oliva, el *jengibre* y condimente con sal y pimienta.
- Coloque las rodajas de **atún** en la *marinada* y deje unos minutos.
- Caliente un grill y pinte con aceite de oliva.
- Selle las rodajas de *salmón* de ambos lados.

Brotes salteados

- En una sartén con aceite de oliva saltee las verdurasel *jengibre* e incorpore la salsa de soja.

Armado

- Sirva en un plato el *arroz*, sobre este el *atún* y luego los brotes.
- Rocié con la salsa de vino tinto.

Presentación

- Decore con aceite de hierbas.

Consulta la receta original en