Atún Fresco Marinado en Módena con Risotto de Burrata



Ingredientes

Burrata: 1 Unidad
Ciboulette: c/n
Lomo de atún: 200 grs
Echalote: 1 Unidad
Vinagre de Módena: c/n
Arroz vialone nano, carnaroli, arboreo o bomba: 100 grs
Limón para su ralladura: 1 Unidad
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Poner **atún** a *marinar* con el *vinagre* de módena aligerado con un poco de agua durante 20 minutos máximo.
- En una sartén rehogar el *arroz* y echalote con aceite de oliva virgen extra.
- Cocinarlo con agua salada o un ligero caldo vegetal.
- Una vez que el *arroz* está a 3 minutos de estar listo añadir la **burrata** troceada, mezclar rápidamente y emplatar.
- Cortar el *atún* en taquitos y ponerlos encima del risotto

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/atun-fresco-marinado-en-modena-con-risotto-de-burrata