Atún frito semi crudo con maíz asado al estilo japonés y almendra frita sobre salsa de tofu

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de soja: 100 cc
Azucar: 30 grs.
Almendras: 1 Taza
Harina: Cantidad necesaria
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Atún rojo fresco: 800 g
CHOCLOS: 2 Unidades

Aceite de eneldo

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: 2 Taza

Salsa de tofu

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Vinagre de Arroz: 1/4 Taza
Tofu blando: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de **atún** en rodajas de 2cm de espesor, luego páselas por *harina*.
- Sobre una *plancha* caliente dore los choclos a fuego mínimo.
- En un recipiente mezcle la salsa de soja junto con el azúcar hasta disolverla, luego pinte los choclos.
- En una *cacerola* con abundante aceite neutro caliente fría las almendras unos minutos, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

Aceite de eneldo

- En una *cacerola* con agua hirviendo blanquee el *eneldo* durante aproximadamente 10 segundos, luego retire y pase por agua helada para cortar la cocción, por ultimo escurra.
- Coloque el *eneldo* en un recipiente, agregue aceite de oliva, sal y pimienta, procese con un mixer.

Salsa de tofu

- Coloque el **tofu** en un recipiente, agregue *vinagre* de *arroz* y aceite de oliva, procese con un mixer.

Armado

- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría las rodajas de *atún*, terminada la cocción retire y escurra sobre papel absorbente.
- Una vez que los choclos estén levemente dorados retírelos y desgránelos.

Presentación

- Coloque en un plato una porción de salsa de *tofu*, encima acomode una *rodaja* de *atún* y espolvoree con los granos de maíz.
- Decore con hilos de aceite de *eneldo*, ramas de *eneldo* y espolvoree con las almendras fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/atun-frito-semi-crudo-con-maiz-asado-al-estilo-japones-y-almendra-frita-sobre-salsa-de-tofu