Atún laminado y su tartar



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Glaseado

Mantequilla fría: 1 cda
Granos de Pimienta de jamaica: 1 cda.
Maracuyá: 3 Unidades
Azucar morena: 2 cdas.
Cascara de naranja: 1 Tira
Jengibre: 1 Nuez

Pepino

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pepino: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Tartare de Atún

Jengibre rallado: 1 cdita.
Sal fina: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Microgreens: A gusto
Sal Marina: A gusto
Azucar morena: 1 cdita.
Atún rojo fresco: 360 g
Cebollin picado: 2 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Glaseado

- Abra los *maracuyá* al medio y quite la pulpa, colóquela dentro del vaso de la licuadora y licue solo unos segundos sin llegar a romper las semillas
- Retire y cuele.

- Coloque dentro de una olla la pulpa y lave las semillas que quedaron en el colador con abundante agua.
- Vuelque las semillas de *maracuyá* dentro de una sartén y tuéstelas a fuego mínimo.

Tartare de Atún

- Corte 240 gramos del *lomo* de **atún** en postas regulares, corte el resto en pequeños cubos.
- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.

Pepino

- Con la ayuda de una mandolina corte el pepino en finas láminas a lo largo y con piel, colóquelas dentro de un bowl y agregue aceite de oliva y *jugo* de *limón*, reserve
- Al momento de empaltar sazone con sal y pimienta.

Armado

- Para el armado del glaseado

- Incorpore a la olla con la pulpa los granos de pimienta, azúcar morena y la cáscara de *naranja*, cocine a fuego medio hasta que reduzca
- Terminada la cocción retire del fuego, incorpore la *mantequilla* fría y mezcle hasta emulsionar.

- Para el armado del tartare de atún

- En un bowl coloque los cubos de *atún*, incorpore *jugo* de *limón*, *cebolla* morada, *cebollín* picado, *jengibre* rallado, aceite de oliva y sal marina, mezcle y reserve.
- Una vez tostadas las semillas de *maracuyá* macháquelas, colóquelas sobre una fuente plana, sazone con sal fina y azúcar morena, mezcle.
- Pase las postas de *atún* por las semillas hasta cubrirlas de todos sus lados, presione para que se peguen.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las postas de *atún* de todos sus lados

Presentación

- Tome una lámina de pepino, enróllela y colóquela dentro de una copa, luego rellene dentro de la lámina con el *tartare* de *atún*.
- Tome una lámina de pepino y enróllela en una posta de *atún*.
- Proceda del mimo modo con el resto.
- Presente el *tartare* de *atún* en copas y el *atún* laminado sobre una fuente, salsee con el glaseado.
- Decore con microgreens.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/atun-laminado-y-su-tartar