

Atún marinado



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Miel: 1 cda.

Mirim: 100 ML.

Sake: 100 ML.

Vinagre de manzana: 25 ML.

Jengibre:

Dashi:

Lomo de atún: 300 g

Azucar morena: 30 grs.

Soja: 100 ML.

Aceite de Sésamo: 1 Gotas

Para la guarnición

Aceite de oliva extra virgen:

Cebollino:

Flores de ajo:

Perifollo:

Confitura de cebolleta:

Huevas de trucha:

Sal en escamas:

Preparación de la Receta

- Cortamos el **atún** muy finamente y lo cubrimos con la *marinada* que haremos mezclando bien todos los ingredientes, debe estar totalmente cubierto, aproximadamente por 5-6 minutos.

Para la marinada

- Dashi, miel, azúcar moreno, *sake*, soja, aceite de *sésamo*, *vinagre* de *manzana* y mirim
- Ralladura y *zum*o de lima y *jengibre* rallado

Para el montaje

- Se pone una quenelle de la confitura de cebolleta, sobre ésta 2 lomos de *atún* marinado, ralladura y *zumo* de lima, *cebollino* picado y *jugo* de la *marinada*
- Terminar con flores y perifollo, huevas de *trucha* y sal en escamas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/atun-marinado>