

# Atún picante con crujiente de arroz

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crujientes de arroz

Semillas de cilantro: 2 cdas.

Paprika: A gusto

## Mayonesa

Aceite De Maíz: 1 Taza

Sal: A gusto

Agua: 2 cdas.

Ajonjolí blanco: 1 cdita.

**Tartar** 

Aceite de ajonjolí (sésamo): 1/2 cdita.

Salsa de soja japonesa: 1 cda. Picante en pasta japones: 1 cda

Atún: 600 g

**Varios** 

**Pepino**: 1 Unidad **Masabo**: A gusto

Preparación de la Receta

Ajonjolí: 2 cda.

Galletas de arroz: 4 Unidades

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Yema: 1 Unidad

Ajonjolí negro: 1 cdita.

Ajonjolí japonés: 1 cda. Cebolla de verdeo: 6 Tallos

#### **Tartar**

- Corte el lomo de atún en pequeños daditos.
- Pique finamente solo la parte blanca de la *cebolla* de verdeo.
- Coloque en un recipiente el *atún* junto con la *cebolla* de verdeo, el *ajonjolí* previamente tostado, la salsa de soja, el aceite de *ajonjolí* y el picante en pasta japonés, mezcle bien
- Reserve en la heladera hasta el momento de consumirlo.

## Crujientes de arroz

- Hidrate unos segundos las galletas de arroz en agua.
- Espolvoree sobre las galletas una vez hidratadas el *ajonjolí*, *páprika* y semillas de *cilantro* molidas, pase sobre estas un palo de amasar muy suavemente.
- Acomode las galletas sobre una placa con una plancha siliconada y cocine en horno a 180°C durante 30 minutos.

## Mayonesa

- Coloque la yema en un recipiente junto con la *mostaza*, el agua y *jugo* de *limón*, bata manualmente mientras agrega el aceite maíz en forma de hilo
- Sazone con sal y agregue ajonjolí negro y blanco.

#### Armado

- Corte con una mandolina el pepino con piel en finas laminas y a lo largo hasta llegar a las semillas, gire el pepino y corte otra cara.
- Corte luego las laminas en fina juliana y reserve en un recipiente con agua helada.
- Sobre un plato forme un timbal de tartar, encima coloque masabo.

#### Presentación

- Decore el plato con hilos de *mayonesa* y juliana de pepino.
- Acompañe con las crujientes de arroz.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/atun-picante-con-crujiente-de-arroz