

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

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

Preparación de la Receta

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>