

Atún rebosado en hormigas culonas y miel de panela con limón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo de atún: 500 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ron: 3 cdas.

Salsa de soja: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Hormigas culonas molidas: Cantidad necesaria

Ensalada de hormigas

Palmitos monterianos: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de ajos: A gusto
Ajonjolí: 1 cda.

Jugo de Limón: 1/2 Taza
Hormigas culonas: 50 g
Lechugas variadas: 100 g

Esparragos

Esparragos: 10 Unidades

Salsa de panela

Jugo de Limón: 2 cdas.
Agua: 1 Taza

Pimienta rosa: A gusto
Panela: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de **atun** en cubos de aproximadamente 5cm de lado, luego sazone con sal y humedezcalos con aceite de oliva.
- Coloque en un plato las hormigas molidas con una cucharada de pimienta rosa, mezcle y empane los cubos de *atun*.

- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle los cubos de *atun*, agregue salsa de soja, y flambee con *ron*, una vez sellados retire.

Ensalada de hormigas

- Corte los palmitos en dados, luego coloque solo la mitad (reserve el resto de los palmitos) en la licuadora, sazone con sal, pimienta, *jugo de limon* y pasta de *ajonjolí*, licue hasta obtener una pasta homogénea, luego vierta en un bowl y reserve.
- Corte las hojas de *lechuga* en trozos con las manos.

Salsa de panela

- Con la ayuda de un cuchillo raspe la **panela**.
- Lleve una sartén al fuego y una vez caliente incorpore el agua junto con la *panela*, el *jugo de limon* y la pimienta, cocine a fuego lento hasta conseguir una textura de jarabe.

Esparragos

- Blanquee en agua los espárragos.
- Sazone los con sal.

Armado

- Coloque en el centro de un plato un aro, dentro de este realice una base con los dados de palmitos reservados, sobre estos una cucharada de los palmitos licuados, lechugas, hormigas (sin cabeza ni patitas), nuevamente dados de palmitos, lechugas, palmitos licuados y finalice con las hormigas, retire el aro.
- Humedezca la torre con aceite de *ajo*.
- Una vez frío el *atun* corte en láminas.

Presentación

- Forme en un plato una torre con las láminas de *atun*, luego disponga un *esparrago* y bañe el *atun* con la salsa de *panela*. Decore con hormigas y acompañe con la ensalada de hormigas y culonas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/atun-rebosado-en-hormigas-culonas-y-miel-de-panela-con-limon>