Atún rojo crocante



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Sake: 1 cda.
Jengibre rallado: 1 cdita.
Atún rojo: 500 g
Caldo japonés: 3 cdas.
Cilantro fresco: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Fecula De Maiz: 1 cda.
Huevo: Cantidad necesaria
Vinagre de vino: 1 cda.
Salsa de soja: 1 cda.
Mirin: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Galletas de arroz japonés: 100 g
Ají molido: Una pizca
Azucar: 1 cda.
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

molemos con un mixer las galletas de arroz japon&eacute

- S y las colocamos en un plato hondo.
- A continuación preparamos la salsa

Para ello

calentamos en una olla peque&ntilde

- A el caldo japonés, el *vinagre* de vino, el *mirin* , el *sake*, la salsa de soja, el azúcar, una pizca de *ají* molido, 1/3 de diente de *ajo* rallado, *jengibre* rallado y mientras se va reduciendo a fuego mínimo ligamos todo con una cucharada de fécula de maíz diluida con una cucharada de agua.

- Por otro lado, cortamos el **atún** rojo en 3 trozos, salamos y los pasamos por *harina*, *huevo* batido y las galletas de *arroz* trituradas
- Cocinamos en una sartén con aceite de oliva por ambos lados hasta que esté crocante y dorado.

Para el emplatado

en el fondo del plato, colocamos la salsa y por encima los trozos de at&uacute

- N crocante.
- Terminar con *cilantro* fresco y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/atun-rojo-crocante