

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* japonés y las colocamos en un plato hondo.
- A continuación preparamos la salsa. Para ello, calentamos en una olla pequeña 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 *atún* crocante.
- Terminar con *cilantro* fresco y servimos.

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