Atún Vitellato



Ingredientes

Sal: c/n A gusto
Aceite de oliva extra virgen: c/n A gusto
Huevos: 2 Unidades
Lomos de atún (10-15cm de diametro): 2 Unidades
Aceite de girasol: 1 Vaso
Alcaparras: 1 Puñado
Demi-glace: 6 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Ponemos un poco de aceite de oliva en una sartén y cocinamos los lomos de **atún** a fuego bajo
- Queremos que se cocinen un 20-30% del total
- En un vaso de batidora ponemos el *huevo*, la sal, *jugo* de *limón* y aceite de girasol
- Emulsionamos hasta conseguir una *mayonesa*
- Cuando la tengamos, añadimos el *demi-glace* y mezclamos, para conseguir una *mayonesa* con sabor a carne.

Para servirlo

- Laminamos el *atún* lo más fino que podamos y lo ponemos en un plato grande dejando las lonjas onduladas
- Ponemos la *mayonesa* por encima y por último decoramos con *alcaparras*.

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