

Cangrejo suave a la plancha con tártara de atún y salsa chipotle



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa china picante: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Cangrejos: 4 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Aceite Rojo

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Chile Chipotle: 1 Unidad

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Aceite verde

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Perejil: 1 Ramo Pequeño

Epazote: 15 Hojas

Chips de ajo

Ajo: 4 Dientes

Ciboulette: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Tártara de atún

Jugo de Limón: 2 cdas.

Salsa de soja: 1 cdita.

Echalotte: 1 Unidad

Alcaparras: 1 cda.

Atún: 200 g

Aceite de ajonjolí (sésamo): 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Palta: 1/2 Unidad

Cebollin picado: 1 cda.

Salsa china picante: 1 cdita.

Varios

Hojas verdes:

Preparación de la Receta

Aceite verde

- En una olla con agua hirviendo blanquee unos segundos las hojas de *perejil* y *epazote*
- Retire, cuele y triture en un mortero, condimente con sal y aceite de oliva mientras machaca
- Luego cuele obteniendo un aceite verde.

Aceite rojo

- Retire las semillas y pique el *morrón* rojo.
- Coloque luego en un mortero junto con el *chile chipotle*, condimente con sal y aceite de oliva mientras machaca
- Luego cuele obteniendo un aceite rojo.

Tártara de atún

- Pique el *lomo* de **atún**.
- Pele y pique la *palta*.
- Pele y pique el *echalotte*.
- Pique las *alcaparras*.
- Coloque en un bowl todos los ingredientes, mezcle y reserve.

Chips de ajo

- Pele los ajos y corte en finas láminas con una mandolina.
- En una sartén con aceite de oliva caliente fría las laminas de *ajo*
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En la misma sartén fría luego las tiras de *ciboulette*
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Condimente los cangrejos con sal, pimienta y salsa ponsur, pase luego por *harina* y fría en una sartén con aceite de oliva caliente
- Retire y escurra en papel absorbente.
- En un plato arme un timbal con la tártara de *atún*, acompañe diferentes hojas y luego acomode los cangrejos.

Presentación

- Decore el plato con los chips de *ajo*, las tiras de *ciboulette* fritas y el aceite rojo y verde.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cangrejo-suave-a-la-plancha-con-tartara-de-atun-y-salsa-chipotle>