Crema de aguacates con Tataki



Ingredientes

Aceite de Sésamo: c/n
Calabacín mediano: 1 unidad
Lima para su jugo: 1 unidad
Sésamo negro: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Aguacates: 2 Unidades
Atún rojo: 300 Gramos
Cebolla: 1 unidad
Salsa de soja: c/n
Tabasco: 1 unidad
Vaso de agua: 1 Unidad
Yogurt griego sin azúcar Sal: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- En una procesadora de alimentos poner el *aguacate*, el *calabacín*, la *cebolla*, el tabasco, el yogurt y *condimentar* con sal.
- Triturar y probar.
- Rectificar sabores.
- Enfriar.
- Cocinar por todos los lados el *atún*, en aceite de *sésamo*.
- Retirar de la sartén y *condimentar* con la salsa de soja y la lima.
- Servir la **crema** y encima unas rodajas de *atún* e hilito de aceite de oliva extra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-aguacates-con-tataki