

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>