

Crema de maíz y peperoncino con lomo de atún sellado a la sal de eneldo, praline de almendras y miel



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Queso de cabra rallado: A gusto

Atún rojo fresco: 800 g

Manteca: 2 cdas.

Sal Marina: A gusto

Leche: Cantidad necesaria

Harina de Maíz: 2 Tazas

Agua: 1 Taza

Eneldo: 1 Taza

Praline de almendras

Miel: 1 cda.

Almendras peladas: 1 Taza

Azúcar: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Coloque en una *cacerola* la leche junto con el agua y lleve al fuego, incorpore en forma de lluvia la *harina* de maíz mientras mezcla, una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo, mezcle cada tanto para que no se formen grumos.
- Coloque en un *molcajete* el **eneldo** junto con la sal marina y triture.
- Corte el **atún** en bastones.

Praline de almendras

- En una sartén caliente coloque las almendras, agregue el azúcar y la miel, cocine a fuego mínimo y una vez que las almendras estén caramelizadas retire y vuelque sobre un silpat, deje enfriar y luego procese.

Armado

- Pase los bastones de *atún* por el *eneldo* triturado con sal marina, luego séllelos de todos sus lados en una sartén caliente con aceite de oliva.
- Cuando la *polenta* este casi a punto espolvoree con queso de cabra rallado, incorpore la *manteca*, sazone con sal, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *polenta*, encima acomode un bastón de *atún* rojo rebozado con *eneldo* y espolvoree con **praline** de almendras.
- Decore con ramas de *eneldo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-maiz-y-peperoncino-con-lomo-de-atun-sellado-a-la-sal-de-eneldo-praline-de-almendras-y-miel>