Cubo de atún en polvo de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polvo de Almendras: 30 grs.
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Atún rojo: 300 grs.

Puré de alubias

Caldo De Pollo: 500 cc
Pimentón en polvo: 10 g
Hierbas secas mixtas: Cantidad necesaria
Miel: 10 grs.
Alubias blancas: 1 Lata
Sal y Pimienta: A gusto
Esencia de ajo: Cantidad necesaria

Reducción de té verde

Azucar: 10 grs.
Té verde concentrado: 150 cc
Naranja: 1 Unidad

Varios

Ciboulette seco: Cantidad necesaria
Reducción de uvas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Divida el **atún** en dos porciones.
- Mezcle la sal, pimienta y el polvo de almendras.
- Pase el *atún* por la mezcla.
- En una sartén bien caliente rociada con aceite de oliva, selle el *atún* por todos sus lados

Puré de alubia

- Enjuague con agua fría las alubias o porotos.
- En un procesador coloque las alubias o porotos, el caldo de *pollo*, *pimentón*, la miel, las hierbas secas surtidas, la esencia de *ajo*, sal y pimienta.
- Procese hasta lograr un puré.

Reducción de té verde

- Retire la cáscara de la *naranja*, sin la parte blanca.
- En una olla coloque el té verde concentrado, el azúcar y la cáscara de *naranja*, apretándola un poco con las manos.
- Deje reducir a fuego bajo.

Presentación

- Sirva el *atún* sobre un espejo de puré de alubias, rocíe con la reducción de té verde y reducción de uvas.
- Decore con *ciboulette* seco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cubo-de-atun-en-polvo-de-almendras