

# Ensalada de atún rojo estilo sudeste asiático

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Atún rojo:** 200 g

**Salsa De Pescado:** 2 cdas.

**Sake:** 1 cdita.

**Vinagre de manzana:** 4 cdas.

**Sal:** Cantidad deseada

**Azúcar:** 1 cdita.

**Aceite de Sésamo:** 1 cda

**Brotes de soja:** 50 g

**Morrón Rojo:** 10 g

**Masa de wantan:** 4 Unidades

**Pimienta Negra:** Cantidad deseada

**Cebolla:** 10 g

**Harina:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, freímos las 4 masas de wantan hasta *dorar* y que queden crocantes.
- Luego, cortamos el **atún** en 5 trozos, condimentamos con sal, pimienta negra y pasamos por *harina*.
- Luego, freímos en aceite caliente hasta que el centro de cada trozo quede jugoso (1 minuto aproximadamente). Reservamos en papel absorbente.
- Para el aderezo, mezclamos el *vinagre de manzana*, el azúcar, la salsa de pescado, el *sake* y el aceite de *sésamo*.
- Para el emplatado, en la base del plato colocamos los brotes de soja, las gírgolas fileteadas, la cebolla cortada en juliana fina, el *morrón rojo* en juliana fina, los trozos de *atún* fritos y terminamos con el aderezo por encima de todos los ingredientes.
- Por último, añadimos el wantan frito roto con las manos.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-atun-rojo-estilo-sudeste-asiatico>