Ensalada de atún rojo estilo sudeste asiático



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Atún rojo: 200 g
Salsa De Pescado: 2 cdas.
Sake: 1 cdita.
Vinagre de manzana: 4 cdas.
Sal: Cantidad deseada
Azucar: 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

fre&iacute

- Mos 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 az&uacute

- Car, 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 g&iacute

- Rgolas 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