Filet de atun rojo, envuelto en lardo, con cebolla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Filet de atún rojo

Lardo de cerdo: 12 Fetas
Atún rojo: 600 grs.
Aceite De Oliva: 2 cdas.

Licurdia de cebolla

Caldo de verduras: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Cebollas moradas: 2 Unidades

Papas cristallo

Manteca clarificada: 5 cdas.
Papas chicas: 4 Unidades

Varios

Hilos de hojas verdes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Licurdia de cebolla

- Pele y corte las cebollas con una mandolina.
- Pele el *ajo*.
- En una olla con aceite de oliva añada la **cebolla** junto con el *ajo* entero.
- Condimente con sal y pimienta.

- Vierta el caldo y deje cocinar tapado hasta que reduzca.

Papas cristallo

- Pele las papas y córtelas con una mandolina.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal blanquee las papas durante unos segundos.
- Retire, cuele y lleve a baño Maria invertido.
- Coloque papel siliconado en una placa para horno y humedezca con la *manteca* clarificada.
- Cuele las papas y colóquelas sobre la placa.
- Luego píntelas con la *manteca* y llévelas a horno a 160°C durante 15 minutos
- Retire y condimente con sal.
- F**ilet de atún rojo**
- Corte el *atún* en bastones rectangulares.
- Coloque tres *fetas* unidas de **lardo** de *cerdo*
- Encima de estas el *atún*.
- Envuélvalo con las *fetas* como si fuese un paquetito.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *atún* de los cuatro lados.

Armado

- En un plato coloque un colchón de licurdia de *cebolla*.
- Sobre este coloque el *atún* y por ultimo las papas.
- Decore con hilos de verduras.

Presentación

- Plato hondo con licurdia de *cebolla* como espejo, el filet sin el brochette y decorar con las papas cristallo y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filet-de-atun-rojo-envuelto-en-lardo-con-cebolla