Pinchitos de atún

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Sal Marina: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Chile habanero: 1 Unidad
Chiles jalapeños: 2 Unidades
Salsa de soja: 2 cdas.
Tomates: 2 Unidades
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Castañas de caju: 20 g
Mayonesa: Cantidad necesaria
Panceta: 50 g
Zuchini: 1 Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Ajo macho: 1 Unidad
Aceite de palta: Cantidad necesaria
Cilantro: Cantidad deseada
Yema de huevo: 1 Unidad
Copos de maíz: 50 g
Mirin: Cantidad necesaria
Atún fresco: 300 g
Palta: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para la salsa asada roja

llevamos al fuego en una plancha de hierro 2 tomates cortados al medio, 2 chiles jalape&ntilde

- Os, 1 *cebolla*, la piel de ½ zuchini, ½ *ajo* macho fileteado y medio *chile* habanero
- Los vegetales deben quedar ligeramente quemados por todos sus lados.
- Cuando estén listos cortamos groseramente y molemos en un mortero de manera rústica con un chorro de aceite de *palta*, *jugo* de ½ lima, hojas de *cilantro* y ½ *palta*/aguacate en cubos
- Reservamos.
- Luego, molemos los copos de maíz en el mortero, reservamos.
- Molemos las castañas de *cajú* en un *molcajete* y reservamos.
- Por otro lado, en una sartén, salteamos la *panceta* en cubos pequeños.
- Cortamos en cubos el **atún** fresco y lo llevamos a un bol.

- Agregamos la *cebolla* colorada bien picada, un chorro de aceite, la *panceta* salteada, 2 cucharas grandes de los copos molidos y las castañas molidas.
- Sazonamos con sal marina, 2 cucharas grandes de salsa de soja y mezclamos bien.
- Añadimos 1 yema de *huevo* y terminamos de integrar todos los ingredientes.
- Tomamos una porción de la preparación de *atún* y la trabajamos con las manos hasta lograr que se quede firme en la parte superior del palito de brochette.
- Freímos en abundante aceite caliente hasta *dorar* por fuera cada uno de los pinchos.
- Pincelamos las brochettes con *mirin* y servimos con *mayonesa* perfumada con salsa de soja y la salsa asada.
- Decoramos con gotas de aceto balsámico y aceite de oliva.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pinchitos-de-atun