

# 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 jalapeños, 1 *cebolla*, la piel de  $\frac{1}{2}$  zuchini,  $\frac{1}{2}$  *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  $\frac{1}{2}$  lima, hojas de *cilantro* y  $\frac{1}{2}$  *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>