Poke de tataki de atún con anacardos garrapiñados picante

Tiempo de preparación: 36 Min

Ingredientes

Arroz redondo: 4 Vasitos
Pitaya: 1 Unidad
Edamame sin vaina: 200 Gramos
Alga wakame:
Vinagre de Arroz: 6 Cucharadas
Rabanitos: 6 Unidades
Maiz dulce: 70 Gramos

Para el tataki

Lomo de atún rojo fresco: 400 Gramos
Aceite de oliva virgen extra: 4 Cucharada
Jengibre: 1 Trozo
Aceite de Sésamo: 1 Cucharada
Salsa de soja: 7 Cucharadas
Limon: 1 Unidad
Semillas de sésamo blanco y negro: 1 Cucharada

Para la spicy mayo

Mahonesa: 250 Gramos
Salsa picante:
Limon: 1 Unidad

Para los anacardos garrapiñado

Anacardos tostados: 200 Gramos
Azucar: 250 Gramos
Pimentón en copos:

Preparación de la Receta

Para la Elaboración

- Ponemos en un bol el *jengibre* rallado, el aceite de oliva, la salsa de soja y el *zumo* de *limón*
- Cortamos el **atún** en forma de lingote y lo dejamos *marinar* unos minutos.
- Cocinamos el *arroz* según las instrucciones del fabricante y lo aliñamos con un poco de *vinagre* de *arroz*
- Reservamos.
- Ponemos el azúcar en una sartén y cuando comience a fundirse incorporamos los anacardos y el *pimentón* en copos
- Removemos constantemente hasta que los anacardos estén garrapiñados
- Dejamos enfriar y de vez en cuando rompemos los trozos pegados de anacardos.
- Pasamos los lingotes de *atún* por la *plancha* y lo sellamos por todas las caras
- Es importante que el centro del *atún* no se cocine
- Cubrimos con las semillas de *sésamo* y cortamos el tataki.

Para la spicy

- Mezclamos la *mahonesa* con un poco de salsa picante y *zumo* de *limón* al gusto.
- Montamos el poke poniendo una base de *arroz*, con un poco de alga wakame, de maíz dulce, de edamame, unos rabanitos laminados, dados de pitaya, los trozos de tataki y los anacardos garrapiñados
- Terminamos acompañando con la spicy mayo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/poke-de-tataki-de-atun-con-anacardos-garrapinados-picante