

# Pop corn agridulce + Tiradito de atún + Mayonesa de remolacha con eneldo Leche de almendras



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Leche de almendras

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Almendras peladas:** 1 Taza

**Miel:** 1 cda.

**Agua mineral:** Cantidad necesaria

### Mayonesa de remolacha con eneldo

**Jugo de Limón:** 1/4 Taza

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Eneldo:** 1/2 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Remolachas cocidas:** 3 Unidades

### Pop corn agridulce

**Sal de mar:** 1 cdita.

**Cilantro Picado:** 1 cda.

**Chile verde picado:** 1 cdita.

**Maíz inflado (pochoclo):** 4 Tazas

**Coriandro molido:** 1/2 cdita.

**Ciboulette picado:** 1 cda.

**Kero:** 1 Taza

### Tiradito de atún

**Hojas de cilantro:** 1 Taza

**Jengibre rallado:** 1 cdita.

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Sal y pimienta negra:** A gusto

**Jugo de Naranja:** 1/2 Taza

**Lomo de atún:** 800 Unidad

**Ralladura de limón:** 1 cdita.

**Ralladura de naranja:** 1 cdita.

# Preparación de la Receta

## Pop corn agridulce

- Coloque en una sartén caliente la miel *keró*, agregue el coriandro molido, *chile*, *ciboulette*, *cilantro* y sal de mar, mezcle hasta lograr una preparación homogénea, por último incorpore el *pochoclo*, mezcle nuevamente y vuelque sobre un silpat, deje enfriar.

## Tiradito de atún

- Corte el *lomo* de **atún** en láminas.
- Prepare una vinagreta, coloque en un bowl el *jengibre* rallado junto con el *jugo* de *limón* y *naranja*, ralladura de *limón* y *naranja*, hojas de *cilantro*, sal, pimienta negra y aceite de oliva, mezcle hasta emulsionar.

## Mayonesa de remolacha con eneldo

- En una *cacerola* con abundante agua fría cocine las remolachas hasta que estén tiernas, terminada la cocción y una vez frías pélelas y córtelas en cuartos.

## Leche de almendras

- Coloque en la licuadora las almendras peladas, cúbralas con agua mineral y por último incorpore la miel y la esencia de vainilla, licue y luego cuele.

## Armado

- Acomode en la fuente de presentación las láminas de *atún* y cubra con la vinagreta
- Tape con papel film y deje reposar en la heladera hasta el momento de servir.
- Coloque en un bowl las remolachas, el **eneldo**, aceite de oliva, *jugo* de *limón*, sal y pimienta, procese con un mixer hasta conseguir una textura lisa.

## Presentación

- Presente el tiradito de *atún* en la fuente y acompañe con la **mayonesa** de **remolacha** con *eneldo*.
- Sirva en vasos la leche de almendras y acompañe con el pop corn agridulce.

## Tips

- 

## - Almendras

## Para pelarlas

- Sumergirlas en agua hirviendo por unos minutos, colarlas, envolverlas en un repasador y frotarlas o presionar cada *almendra* sobre su raíz, así la piel se soltara entera.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pop-corn-agridulce-tiradito-de-atun-mayonesa-de-remolacha-con-eneldo-leche-de-almendras>