

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>