

Remolachas rellenas y Texturas de remolacha con su taco de atún rojo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pétalos de remolacha

Sal: A gusto

Remolacha: 1 Unidad

Azucar impalpable: 2 cdas.

Puré de remolachas

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ciboulette picado: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Tomillo fresco picado: 3 Ramas

Remolachas rellenas

Morrones asados: 2 Unidades

Arvejas: 200 g

Aceitunas verdes descaroizadas: 70 g

Aceitunas negras descaroizadas: 70 g

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahorias: 3 Unidades

Remolachas: 10 k

Atún en aceite: 300 g

Zanahoria rallada: 2 Unidad

Lechuga mantecosa: 1 Planta

Mayonesa: A gusto

Papas grandes: 3 Unidades

Huevos duros: 4 Unidades

Taco de atún

Atún rojo fresco: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Texturas de remolacha

Sal Marina: A gusto

Arroz basmati: 80 g

Remolachas cocidas: 2 Unidades

Cebolla de verdeo: 50 grs.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Atún rojo fresco: 100 g

Pimienta: A gusto

Varios

Brotos de remolacha: A gusto

Vinagreta Clásica: Cantidad necesaria

Semillas de sésamo blanco y negro: Cantidad necesaria

Coulis de papa: A gusto

Semillas de Amapola: A gusto

Preparación de la Receta

Remolachas rellenas, versión Mirta

- En una *cacerola* con agua hirviendo con sal cocine las remolachas durante aproximadamente 25 a 30 minutos, las remolachas deben tener el mismo tamaño
- Una vez tiernas y frías quite la piel.
- Pele las papas, córtelas en pequeños cubitos y cocínelas partiendo de agua fría, sazone con sal y una vez tiernas pero firmes retírelas del fuego, proceda del mismo modo con las zanahorias.
- Blanquee las arvejas solo unos segundos.
- Realice una base en cada **remolacha** para que queden firmes y luego en el otro extremo ahuéquelas con la ayuda de una cucharita.
- Corte la *lechuga* mantecosa en fina juliana.

Texturas de remolacha, versión Martín

- En una *cacerola* coloque la misma cantidad de *arroz* y agua, lleve a fuego máximo y una vez que rompa hervor cocine a fuego mínimo durante aproximadamente 12 minutos
- Terminada la cocción retire del fuego, cuele y reserve.
- Pique la *cebolla* de verdeo
- Corte el **atún** en pequeños cubitos.

Puré de remolachas

- Pique lo que sobre de las remolachas ahuecadas y colóquelo en un bowl, incorpore *cebolla* previamente poheada, perfume con *ciboulette* picada, *tomillo* fresco picado, sazone con pimienta, sal y aceite de oliva, mezcle y reserve.

Taco de atún

- Corte el *lomo* de *atún* fresco en postas, sazone con sal marina y pimienta, luego en una sartén caliente con unas gotas de aceite de oliva selle solo unos segundos de ambos lados
- Reserve y al momento de emplatar pase las puntas de los tacos de *atún* por semillas de *sésamo* blancas y negras y semillas de *amapola*.

Pétalos de remolacha

- Pele la *remolacha* cruda y luego córtela en muy finas rodajas.
- En una *cacerola* con agua hirviendo con sal blanquee las rodajas durante 30 segundos, luego extiéndalas sobre un silpat, espolvoreelas con azúcar impalpable y sal y déjelas secar en horno suave, 80°C hasta que estén crocantes.

Armado

- Prepare el relleno, en un recipiente coloque el *atún* incorpore los morrones asados, reserve dos tiras de *morrón*, y los huevos duros, pise con un tenedor dejando bien liso y sazone con sal y pimienta, agregue dos cucharadas de *mayonesa* y siga pisando hasta lograr una pasta
- Con la ayuda de una cucharita rellene las remolachas con el relleno de *atún*, por último forme en la superficie de cada una un copito de *mayonesa*.
- En un bowl coloque las papas junto con las zanahorias, incorpore la *mayonesa* y mezcle bien, luego sirva la ensalada en la fuente de presentación, espolvoree las arvejas y luego acomode las remolachas rellenas.
- Corte las tiras de *morrón* reservadas en finas tiritas y luego rellene las aceitunas, terminado este paso córtelas por la mitad.
- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite de oliva saltee la *cebolla* de verdeo, luego incorpore el *atún* fresco, saltee unos segundos y agregue el *arroz*, saltee unos minutos más y retire del fuego, sazone con sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle y vuelque en un recipiente para cortar la cocción.
- Corte al medio las remolachas previamente cocidas y con una cuchara parisien ahuéquelas dejando una pared fina pero sin llegar a que se rompa, luego rellénelas con el *atún* con *arroz*.
- Condimente los brotes con una vinagreta y mezcle.

Presentación

- Decore la fuente con las remolachas rellenas y ensalada rusa con aceitunas verdes y negras rellenas, *zanahoria* rallada y juliana de *lechuga* mantecosa.
- En el plato de presentación acomode dos mitades de *remolacha* con el relleno hacia abajo, luego acomode encima de cada una un pétalo de *remolacha* y sobre estos mix de brotes
- Luego dibuje una línea a lo largo del plato con coulis de *papa*, acomode dos tacos de *atún* y decore con una quenelle de puré de remolachas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/remolachas-rellenas-y-texturas-de-remolacha-con-su-taco-de-atun-rojo>