

Sorbete de almendra + Torta de maíz + Atún rojo a la plancha

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de eneldo

Ajos asados: 6 Dientes

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Sal: A gusto

Eneldo: 1 Taza

Atún rojo a la plancha

Eneldo: 2 cdas.

Cebolla: 1 Unidad

Lomo de atún: 500 Unidad

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Tomates: 2 Unidades

Sorbete de almendras

Sal: A gusto

Polvo de Almendras: 500 grs.

Agua: 2 Tazas

Torta de maíz

Crema de leche: 50 grs.

Granos de choclo: 2 Tazas

Preparación de la Receta

Sorbete de almendras

- Coloque en un bowl el agua y agregue el polvo de almendras y sal, mezcle, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 48 horas
- Transcurrido el tiempo de reposo cuele la preparación sobre un colador con un paño presionando para que escurra todo el líquido
- Terminado este proceso coloque la preparación en la maquina heladora y trabájela durante aproximadamente 30 minutos.

Torta de maíz

- Coloque los granos de maíz previamente blanqueados en un recipiente y procéselos con un mixer.
- Una vez procesados incorpore la *crema* de leche y mezcle.

Aceite de eneldo

- En un bowl coloque los ajos asados, el *eneldo* y aceite de oliva, procese con un mixer y por ultimo sazone con sal
- Reserve.

Atún rojo a la plancha

- Corte el *lomo* de **atún** en filetes.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte los tomates en juliana.

Armado

- Sobre una placa o fuente refractaria acomode unos aros de aproximadamente 8cm de diámetro y rellénelos con los granos de maíz procesados
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos
- Terminada la cocción desmolde.
- En una sartén caliente con 2 cucharadas de aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore los tomates, sazone con sal y agregue el *eneldo*, mezcle y cocine durante aproximadamente 15 minutos, retire y reserve.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva selle los filetes de *atún* de ambos lados, sazone con sal.

Presentación

- Sirva en un plato un filete de *atún* rojo, cubra con el salteado de *tomate* y *cebolla*, encima disponga otro filete y acompañe con una torta de maíz.
- Decore el plato con el aceite de *eneldo* y una quenelle de sorbete de almendras

Tips

-

- Eneldo

- En inglés se denomina “dill” que procede de la palabra nórdica “dilla” que significa calmar.
- Es dulce, aromático, ligeramente amargo y sus semillas se emplean en la preparación de ciertas infusiones con fines terapéuticos.

- Maíz

- Fue introducido en Europa en el siglo XVI y era un alimento básico en la dieta de los Mayas, Aztecas e Incas.
- Su aporte en fibra favorece a la digestión y reduce el colesterol.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/sorbete-de-almendra-torta-de-maiz-atun-rojo-a-la-plancha>