Tarteleta de atún y palta



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Granadas: 2 Unidades
Atún rojo: 200 g
Cebolla de verdeo: Cantidad necesaria
Paltas: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Guindilla: 1 Unidad
Tabasco: Cantidad necesaria
Aceite de oliva suave: Cantidad necesaria
Cebolla roja: 1 Unidad
Aceite de Sésamo: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Jugo de limas: 3 Unidades
Salsa de soja: 10 Ml.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pelamos las paltas y las pasamos por una procesadora de cocina
- Agregamos un chorro de *jugo* de lima, el *ajo* y la *guindilla*
- Lo trituramos hasta que obtengamos una *crema*
- Luego, agregamos un chorrito de aceite y salamos al gusto y reservamos
- A continuación, cortamos el **atún** en cubos del tamaño de los granos de la granada
- Luego, cortamos la granada por la mitad y con la ayuda de una cuchara quitamos los granos.
- Después, picamos la *cebolla* en *brunoise*.
- En un bowl, juntamos el *atún* y los granos de granada y condimentamos con el tabasco, la *cebolla* de verdeo picada, la *cebolla* en *brunoise*, la salsa de soja, el aceite de *sésamo* y un poco de *jugo* de lima
- Revolvemos y si es necesario salamos
- Por último, emplatamos con ayuda de un aro una base de la *crema* de **palta** y sobre esta la tarteleta de *atún*
- Decoramos con unas hojitas verdes y algún grano de granada
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarteleta-de-atun-y-palta