Tataki de atún aleta amarilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chips de batata:
Chips de plátano:
Hojas de Perejil: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad
Chips de mandioca:
Atún: 1 k
Nabo: 1 Unidad
Caviar rojo: A gusto
Pepino Japonés: 1 Unidad
Brotes: Cantidad necesaria

Crema de palta

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Chile jalapeño: 3 Unidad
Sal y pimienta negra: A gusto
Jugo de Limón: 1 Unidad
Palta: 1 Unidad
Puré de Ajos: 1 cdita.

Salsa oriental

Salsa de soja japonesa: 30 cc
Miel: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las 4 caras del *lomo* de **atún**.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Pele y corte la *zanahoria* y el *nabo* en fina juliana.
- Corte el pepino en finas laminas.

Salsa oriental

- En una sartén coloque la salsa de soja junto con la miel, lleve al fuego, mezcle y deje reducir a fuego mínimo hasta espesar.

Crema de palta

- Pele la *palta* y córtela en trozos.
- Coloque en la procesadora la *palta*, junto con los chiles jalapeños blanqueados, *jugo* de *limón*, sal, pimienta negra, aceite de oliva y el puré de *ajo*, procese y reserve.

Armado

- Corte el *atún* en finas laminas luego enróllelas.
- Tome un chip a gusto, luego disponga sobre este un rollo de *atún* y encima la *crema* de *palta* , por ultimo decore con caviar rojo y una hoja de *perejil*.
- Proceda del mismo modo con el resto de los chips y rollos de *atún*.

Presentación

- Sirva el tataki de *atún* en una fuente y decore con *zanahoria*, pepino japonés, nabos y brotes a gusto.
- Salsee con la salsa oriental.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tataki-de-atun-aleta-amarilla