

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>