

Tataki de atún con confitura de tomate y jengibre, vinagreta de guindillas de ibarra y flores



Ingredientes

Confitura de tomate y jengibre

Aceite de oliva suave:

Albahaca: Hojas

Sal: Una pizca

Tomate pera o rama: 1 kg

Cebolleta fresca: 1 Unidad

Jengibre fresco: 20 g

Azucar morena: 50 grs.

Vinagre de jerez: 100 ML.

Ingredientes para 1/2 ración

Confitura de tomate y jengibre: 35 g

Sal en escamas:

Lomo de atún: 100 g

Vinagreta de guindillas de ibarra: 25 g

Vinagreta de guindillas de ibarra

Aceite de oliva extra virgen variedad arbequina: 250 g

Cebolleta roja fresca picada en brunoise: 30 g

Guindillas de ibarra picadas: 50 g

Vinagre de jerez: 50 grs.

Carne de tomate del país: 100 g

Crema balsámica: 10 g

Sal:

Preparación de la Receta

Para la vinagreta de guindillas de ibarra

- Picamos todos los ingredientes, aliñamos con el aceite, *vinagre* y *crema* balsámica, ponemos a punto de sal.
- Dejamos reposar mínimo 2 horas.

Para la confitura de tomate y jengibre

- Pelamos los tomates, despepitamos y cortamos en cubos de medio centímetro de lado.
- En una cazuela al fuego suave ponemos a confitar la cebolleta bien picada y el **jengibre** en laminas con unas gotas de aceite de oliva suave.
- Una vez confitada, añadimos el azúcar y hacemos un caramelo, desglasamos con el *vinagre*. Reducir casi a seco, añadir el **tomate**, poner a punto de sal, y cocer hasta evaporar el agua de vegetación del **tomate**.
- Enfriar y conservar esta confitura en nevera.

Para la presentación

- Los lomos de bonitos, que tendremos atemperados, pondremos a punto de sal y los marcaremos en la *plancha* para darle *color* por ambos lados, cuidando de dejar el centro poco hecho y muy jugoso.
- Servimos sobre la confitura de tomates templada, aliñamos con la vinagreta de Guindillas y sazonamos con sal en escamas.
- Terminamos con unas flores o mini brotes de decoración.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tataki-de-atun-con-confitura-de-tomate-y-jengibre-vinagreta-de-guindillas-de-ibarra-y-flores>