

Tataki de atún rojo con infusión de verduras asiáticas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hondashi: 10 g

Salsa de soja: 100 cc

Ajo: 2 Dientes

Echalotte: 1 Unidad

Pepino Japonés: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 2 Tallos

Jugo de Limón: 1 cda.

Ajo rallado: 1 cda.

Jengibre rallado: 10 grs.

Nabo rallado: 1 Unidad

Algas wakame: 10 g

Atún rojo: 1 1/2 k

Infusión de verduras asiáticas

Salsa de soja: 30 cc

Age (lamina de tofu frita): 2 Láminas

Hondashi (Concentrado de pescado): 2 g

Mirin: 30 cc

Sake: 15 cc

Pack choy: 1 Planta

Preparación de la Receta

Tataki de atún rojo

- Quite los extremos del pepino y luego córtelo en láminas en diagonal.
- Hidrate en agua las algas wakame durante 8 horas.
- Pele y corte el *echalotte* y los dientes de *ajo* en finas láminas.
- Corte en juliana la *cebolla* de verdeo.
- Corte el **atún** en postas
- Luego traspase las postas con palillos de brochettes en cada extremo.
- Selle las postas sobre el fuego directo de ambos lados, retire y coloque en un recipiente con agua fría para cortar la cocción, retire y escurra sobre un paño.
- Disuelva el hondashi en 3 cucharadas de agua tibia, luego incorpore la salsa de soja y *jugo* de *limón*, mezcle

Infusión de verduras asiáticas

- Corte el age en bocados.
- Corte las hojas y las pencas de pakchoy en trozos.
- En una *cacerola* con abundante agua caliente cocine el age, condimente con *mirin*, salsa de soja, *sake* y *hondashi*, cocine a fuego medio.
- Una vez que rompa hervor agregue primero las pencas y luego las hojas de pakchoy, tape la *cacerola* y apague el fuego.

Armado

- Extienda sobre las postas de *salmón* una fina capa de *ajo* y *jengibre* picado, luego golpéelas suavemente de ambos lados con una de las caras de un cuchillo de hoja ancha, por último corte las postas de *salmón* en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato las rodajas de una posta de *salmón* y decore con *nabo* rallado, las algas *wakame* hidratadas y las láminas de verduras.
- Sirva en una fuente la infusión de verduras asiáticas.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/tataki-de-atun-rojo-con-infusion-de-verduras-asiaticas>