elGourmet

Tataki de lomo de atún

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Flores de campo: 1 Ramillete
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Sésamo: Cantidad necesaria
Salsa de soja: 1/2 Taza
Lomo de atún fresco: 300 g
Ralladura de jengibre: 1 cdita.
Hielo: Cantidad necesaria
Vinagre de Arroz: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Marcamos el **atún** 3-4 segundos de cada lado en una sartén con aceite muy caliente.
- Luego, lo ponemos en un bowl con agua y hielo para cortar la cocción durante 5 segundos
- Lo secamos con un trapo limpio y reservamos.
- Después, en un bowl, preparamos una vinagreta

Para ello

- Emulsionamos, con ayuda de un batidor, soja, *vinagre*, *jengibre* rallado y *sésamo*.
- Seguidamente, disponemos los pétalos de las flores en una bandeja
- Untamos el *atún* con un poco de aceite de oliva virgen y lo rebozamos con las flores.
- Cortamos el *atún* en lonjas de 1 - 2 cm de grosor.
- Emplatamos, condimentamos con la vinagreta y servimos.

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