Tataqui de atún con fragancia de vermut rojo y ensalada oriental



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Atún

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Atún: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto

Ensalada oriental

Germen de trigo: 1 cda.
Rúcula: 6 Hojas
Piña: 1/4 Unidad
Albahaca: 3 Hojas
Cilantro: 10 Hojas

Salsa de vermut rojo

Oporto: 2 cdas.
Vermouth Rosso: 1/4 Taza
Azucar: 2 cdas.
Leche de coco: 1 cdas.

Salsa huacame

Jugo de Limón: 1 cdita.
Salsa de soja: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Mirin: 2 cda.
Cilantro Picado: 1 cda.
Chile rojo picado: 1/2 cda.
Jengibre: 1 Unidad

Varios

Semillas de ajonjolí tostadas negras y blancas: A gusto
Chips de ajo:

Vinagreta

Aceite de ajonjolí (sésamo): 1 cdita.
Miel: 1 cdita.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Miso: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Salsa huacame

- Pele el *jengibre* y machaque.
- En una sartén coloque el *mirin* junto con el *jengibre* y cocine hasta el primer hervor
- Retire y reserve.
- Cuele el *mirin* y colóquelo en un bowl junto con el *chile*, el *jugo* de *limón*, la salsa de soja, el *cilantro* picado y condimente con sal y pimienta.

Salsa de vermut rojo

- Coloque en una sartén el azúcar junto con el vermut y el *oporto*, deje reducir
- Incorpore la leche de coco, mezcle y deje espesar.

Ensalada oriental

- Pele y corte la *piña* en finos y pequeños bastones
- Colóquela en un bowl junto con la *rucula*, el *cilantro*, la *albahaca* y la alfalfa.

Vinagreta

- Coloque en un bowl la miel junto con el *miso*, mezcle y agregue el aceite de *ajonjolí*, el aceite de oliva, el *jugo* de *limón* y condimente con sal y pimienta
- Mezcle bien.

Atún

- Tornee el **atún** dándole forma de circular
- Condimente con sal y pimienta

Armado

- En un grill caliente con aceite de oliva selle el *atún* de todos sus lados durante unos minutos.
- Condimente la ensalada con la vinagreta.

- Sirva en un plato una porción de ensalada.
- Corte el *atún* en rodajas, pase por la salsa huacame y sirva junto a la ensalada.

Presentación

- Decore la ensalada con los chips de *ajo* y las semillas de *ajonjolí*.
- Bañe las rodajas de *atún* con la salsa de vermut rojo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tataqui-de-atun-con-fragancia-de-vermut-rojo-y-ensalada-oriental