

# 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

### Ensalada oriental

**Germen de trigo:** 1 cda.

**Rúcula:** 6 Hojas

**Piña:** 1/4 Unidad

### Salsa de vermut rojo

**Oporto:** 2 cdas.

**Vermouth Rosso:** 1/4 Taza

### Salsa huacame

**Jugo de Limón:** 1 cdita.

**Salsa de soja:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Mirin:** 2 cda.

### Varios

**Semillas de ajonjolí tostadas negras y blancas:** A gusto

**Chips de ajo:**



**Sal y Pimienta:** A gusto

**Albahaca:** 3 Hojas

**Cilantro:** 10 Hojas

**Azucar:** 2 cdas.

**Leche de coco:** 1 cdas.

**Cilantro Picado:** 1 cda.

**Chile rojo picado:** 1/2 cda.

**Jengibre:** 1 Unidad

## 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 *oportó*, 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>