

Tiradito de Bonito y Aceituna Botija



Ingredientes

Aceituna botija: 300 grs

Bonito: 300 grs

Cebolla caramelizada en puré: 8 Unidades

Leche de tigre de tiradito: 100 ML

Sal en escamas: c/n

Tomate: 1/2 unidad

Aguacate: 1/2 unidad

Brotes: c/n

Cebolleta blanca: 1 unidad

Lima para su jugo: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Leche de tigre

Ají limo: 1 unidad

Jugo De Lima: 200 ML

Pescado: 130 grs

Nata: 200 ML

Preparación de la Receta

Leche de tigre

- Colocar en un bol el pescado, sal, pimienta, el *zumo* de lima y el *ají* limo previamente limpio sin pepitas.
- Dejar reposar 5 minutos e incorporamos la *nata* y triturar todo.

Puré de la cebolla caramelizada

- Cortar la *cebolla* en juliana y con un chorrito de aceite de oliva dejar a fuego lento.
- Ir pochando hasta obtener un *color* un poco oscuro tirando a marrón y con un sabor dulce.
- Triturar.

Tiradito

- Limpiar la **aceituna** botija quitándole el *hueso*.
- Triturar hasta obtener una *crema*.
- Añadir 100 ml
- De leche de tigre.
- *Sazonar* con sal y pimienta.
- Picar el *aguacate* y el *tomate* en cubos.
- Incorporar en un bol con la *cebolla* en brunoise.
- Poner a punto de sal y añadir un chorrito de *zum*o de lima.
- Limpiar el **bonito**.
- Cortar en láminas no muy finas.
- Pintar una base de *aceituna* botija y poner encima láminas de *bonito*.
- Pintar ligeramente con *zum*o de lima.
- Echar un poco de sal en escamas y seguidamente poner picada de *tomate* y *aguacate* encima del pescado.
- Sumar unos puntos de puré de *cebolla* caramelizada en cada *lomo*.
- Decorar con brotes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tiradito-de-bonito-y-aceituna-botija>