



Tartar de atún

INGREDIENTES

- 500 grs Atún Fresco
- 1 Cebolla morada
- 1 manojo de ciboulette
- 1 Aguacate
- ¼ de taza de salsa de Soya Miel
- 1 Cdta de Mostaza Dijón
- Semillas de Ajonjolí
- 3 Shallots
- Aceite de Oliva
- Aceite de Ajonjolí opcional
- Limón
- Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

Coloca el atún en el congelador hasta que esté firme (sin que se congele) córtalo en cuadritos del mismo tamaño. Pica las cebollas y los shallots en brunoise. Corta el ciboulette muy pequeño y el aguacate en cuadritos.

En un bowl mezcla atún, cebolla, ciboulette, sal y pimienta. Mezcla, tapa con papel antiadherente y reserva en el refrigerador.

En un sartén con aceite de oliva a fuego medio-alto, agrega los shallots hasta que estén doraditos y crujientes. Reserva.

PARA LA VINAGRETA

En un bowl agrega salsa de soya, un chorro de aceite de oliva o de aceite de ajonjolí, miel y un chorrito de limón. Mezcla.

PARA SERVIR

Pon un molde cuadrado sobre el plato. Primero coloca el aguacate cuidando que no se rompa y termina de rellenar con el atún. Sirve la vinagreta alrededor. Retira el molde con cuidado y adorna con las crujientes de shallots, semillas de ajonjolí y puntos de Mostaza Dijón sobre la vinagreta. Si no tienes molde cuadrado, une los ingredientes en un bowl de vidrio y sirve.

TIP MAGEFESA

Para hacer tartar, es recomendable meter la carne o el pescado en el congelador unos minutos antes para que esté más firme y sea más fácil picar los cubos del mismo tamaño.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe