

Tartar de atún rojo con yema de huevo de corral y espuma de guacamole

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

-Ingredientes del tartar: (1 ración)

- 50 gr de cebolleta
- 20 gr de alcaparra
- 150 gr de atún rojo
- 1 yema de huevo de corral
- 10 gr de sal Maldon
- 2 golpes de Tabasco

-Ingredientes de la espuma de guacamole:

- 2 aguacates maduros
- 1 tomate de pera
- 50 dl de aceite de oliva virgen extra
- 50 gr de cilantro
- el zumo de 2 limas
- 1/2 cebolleta

/ Preparación

Elaboración del tartar:

-Picar la cebolleta y las alcaparras muy finitas.

-Cortar el atún en dados pequeños (1 cm).

-Aliñar con AOVE y sal Maldon, la cebolleta, alcaparra, el atún rojo y el Tabasco y mezclar todo.

Elaboración de la espuma:

-Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir esa textura de espuma y emulsionar con AOVE.

Emplatado:

-Terminar emplatando el tartar de atún con la yema de huevo en el centro y unos puntos de la espuma de guacamole.

-Se puede adornar con unos brotes. En El Chiringuito del Sr. Martín usan shiso rojo, verde y mostaza.