

Ceviche de atún

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes: (para una ración)

- 80 gramos de ceviche de atún fresco.
- 5 gramos de cebolla morada.
- ½ lima.
- 10 gramos de zanahoria rallada.
- ½ tomate pera.
- 1/3 aguacate.
- 3 gramos de condimento Miguelito (preparado mexicano a base de chile, sal y azúcar).
- 10 milímetros de salsa chamoy. Condimento mexicano de sabor entre dulce, picante y ácido. Se puede encontrar tanto en polvo como de forma líquida.
- Un par de láminas de sandía de unos 8 centímetros de longitud(al natural u horneadas).
- Para decorar: unas hojas de cilantro, flores y unos trozos de remolacha o chirivía deshidratada.

/ Preparación

Elaboración

Cortar el atún fresco en tacos y escurrirle por encima ½ lima. Mezclar.

Añadir una pizca de sal para que se active tanto la proteína como el sabor del pescado.

Agregar el condimento Miguelito. Éste es un preparado que puede encontrarse en tiendas especializadas en comida mexicana o del mundo. Sino puede ser sustituido por tahín o tahini mucho más fácil de encontrar en un supermercado convencional.

Añadir la cebolla, la zanahoria rallada y remover.

Para terminar, agregar la salsa chamoy y volver a remover todo.

Licuar el aguacate. Reservar.

Emplatado

Colocar sobre un plato llano un aro de acero para emplatado de unos 6 centímetros de diámetro.

Poner dentro del aro la mezcla de todos los ingredientes (excepto el aguacate licuado).

Retirar con cuidado el aro para que no se desmonte su contenido.

Coronar el ceviche con unas láminas de sandía y sobre éstas, y con finalidad decorativa, disponer unas hojas de cilantro, flores y unos trozos de remolacha o chirivía deshidratada.

Poner el aguacate licuado en una manga pastelera e ir vertiendo el contenido alrededor de la base de tartar.