Tartar de atún rojo con burrata

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 2

/ Ingredientes

- 180 g de lomo de atún rojo
- 120 g burrata
- 10 g de tobiko
- 5 ml de soja
- 2 ml de sriracha
- 2 g aceituna negra deshidratada
- 1 cucharada sopera de micromezclum

/ Preparación

De no disponer de la pieza específica, preelaborar el atún rojo hasta obtener lomos completamente limpios. Coger un cuchillo bien afilado y cortar en dados de cinco milímetros, aproximadamente. Puede optarse por otro tamaño para el tartar, pero lo importante es la uniformidad, procurar que todos los dados sean iguales.

Depositar el atún ya cortado en un bol de acero inoxidable y agregar tobiko, sriracha (que puede sustituirse por otro picante al gusto) y soja. Homogeneizar y verter la mezcla cuidadosamente en un aro de emplatar de cinco centímetros de diámetro posado sobre la vajilla seleccionada.

Presionar la mezcla con delicadeza y medida de manera que se distribuya por todo el molde.

Deshechar el suero de la burrata y colocar sobre el tartar de atún.

Retirar el aro y terminar la preparación cubriendo la superficie con la aceituna y el micromezclum escogido. Al margen de su función meramente ornamental, puede aportar una multiplicidad de matices herbáceos, amargos, dulces, picantes...