

Tartar de atún rojo, guacamole y mango

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

- 200 g de atún rojo fresco
- Sal en escamas c/s
- Pimienta c/s
- 5 g de pepinillo
- 1 yema de huevo y 5 ml salsa perrins (Worcestershire). Mezclar para obtener una salsa sabayón
- Hilos de chile
- 20 g mango
- 4 guisantes de wasabi

Para el guacamole:

- 1 aguacate
- 20 g cebolla roja
- Zumo de lima
- Pimienta c/s
- Sal c/s

/ Preparación

Elaboración

- El guacamole: Pelar el aguacate, colocarlo en un bol y añadir el tomate seco, la cebolla roja picada, el zumo de lima, cilantro, sal y pimienta. Remover todo hasta crear una salsa homogénea. Reservar.
- Cortar el mango en dados y reservar.
- Cortar el atún en dados a contraveta.
- Aliñar con la salsa sabayón (yema y Worcestershire), los pepinillos picados, sal y pimienta suficiente.

Emplatado

- Con un aro, montar un timbal colocando primero el guacamole.
- Colocar en atún y el mango picado para coronar.
- Decorar con los guisantes de wasabi y los hilos de chile.