

Tataki mixto de atún y salmón

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 80 gr de atún.
- 80 gr de salmón.
- 10 ml de kimchi
- 10 g de dressing de sésamo.
- 20 gr de aguacate.
- 1 pasta de harina (Buitoni).
- Alga wakame.
- 10 gr de mahonesa kimuchi
- 5 noritamago

/ Preparación

Pasos a seguir

- Cortamos los pescados en dados regulares de aproximadamente 4 mm. Agregamos kimchi al atún y *dressing* al salmón.
- Freímos la pasta buitoni hasta darle forma de concha. Rellenamos la concha con el atún y el salmón.
- Ponemos en el plato una base de wakame y dejamos la concha rellena sobre ella.
- Decoramos con láminas de aguacate, puntos de kimchi y espolvoreamos noritamago.