Tartar de atún rojo de almadraba

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Atún rojo de almadraba
- Crema wasabi
- Cebolla tierna
- Tomate
- Aguacate
- Salsa de soja
- Salsa teriyaki
- Huevas de trucha
- Tosta de pan
- Aceite de oliva
- Sésamo
- Pistachos
- Mostaza

/ Preparación

Pasos a seguir

Cortamos el atún en dados regulares y lo aliñamos ligeramente con aceite, soja y mostaza. Reservamos.

Picamos muy finamente la cebolla y el tomate y lo sazonamos con aceite y sal.

Colocamos esta picada en la base de cada plato, ayudándonos de un molde circular.

Encima, colocamos el atún. Encima, colocamos el aguacate cortado en finas láminas y, sobre él, las huevas de trucha.

Pintamos alrededor unas bandas de crema de wasabi y unas líneas de teriyaki y espolvoreamos por encima unos pistachos picados.

Finalmente, acompañamos con unas finas tostadas de pan.