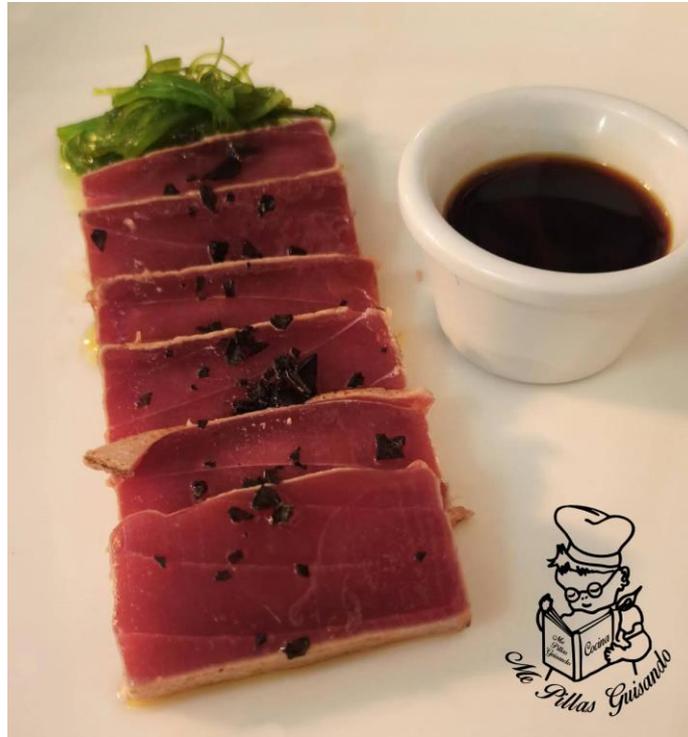




<https://www.mepillasquisando.com>



TATAKI DE ATÚN



INGREDIENTES:

- 1 Lomo de Atún rojo.
- 2 Cucharadas de Azúcar.
- 60 gr. de Salsa de Soja.
- 30 gr. de Vinagre de Arroz.
- Jengibre fresco.
- Semillas de Sésamo.
- Trufa negra.
- Algas Wakame.
- Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN:

Marinamos el lomo de atún en la salsa de soja y el vinagre de arroz, añadimos dos cucharadas de azúcar y el jengibre troceado muy pequeñito, mezclamos todo y lo dejamos reposar durante 2 horas. Una vez pasado el tiempo de marinado retiramos el atún y reducimos el caldo en una sartén a fuego lento hasta que se espese. Colamos y reservamos. En un plato ponemos semillas de sésamo tostado y rebozamos el lomo de atún en crudo con las semillas de sésamo. Sellamos el atún en una sartén a fuego muy fuerte con apenas unas gotas de aceite, por los 4 lados durante aproximadamente 20 segundos por cada lado. El exterior quedará hecho y el interior crudo. Para servir troceamos en pequeños filetes de un centímetro de grosor y acompañamos con la reducción que teníamos reservada, un poquito de trufa rallada y las algas wakame.

<https://www.mepillasquisando.com>