



TARTAR DE ATÚN

1. INGREDIENTES

- 300 gramos de atún.
- 1 Palta entera.
- Rama de cebollita china.
- 1 Limón.
- Salsa de soya.
- Semillas de ajonjolí.
- Jengibre fresco.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Aceite de ajonjolí.

2 PREPARACIÓN

Picamos media cebolla china en cortes muy finos. También picaremos el atún en cubos pequeños y reservamos todo.

En un bowl aparte, mezclaremos tres cucharadas de salsa de soya, una cucharada de aceite de ajonjolí, media cucharadita de kion rallado (basta con cortar una rodaja de menos de 1 centímetro de grosor) y finalmente una pizca de sal. Removemos bien hasta que esté todo incorporado.

Vertemos la cebolla china previamente picada sobre la salsa y removemos bien con una cuchara de madera.

Añadimos el atún en cubos y con mucha delicadeza lo removemos con las manos para no deshacer el atún en cubos.

Dejamos que repose mientras seguimos con el resto del plato.

Picamos la palta en dados, los extendemos en una fuente y exprimimos el limón sobre ella para evitar que se oxiden.

Fuente: kasani.pe

