

Atún en tempura con hummus y tartar de tomate seco

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 4 personas

Para el hummus:

- -400 gramos de garbanzo cocido
- - 1 diente de ajo pelado
- - Zumo de medio limón
- - Comino molido
- - 60 gramos de aceite de oliva
- - 1 cucharada sopera de aceite de sésamo
- - Sal

Para el atún en tempura:

- - 560 gramos de atún rojo fresco
- - 120 gramos de salsa de soja
- - 400 ml de agua con gas fría
- - 300 gramos de harina de trigo
- - 1 huevo
- - Sal

Para el tartar de tomate seco:

- - 110 gramos de tomate semi-seco italiano (aliñado con aceite y hierbas)
- - 8 hojas de albahaca fresca

Para el emplatado:

- - Micro mezclum
- -Salsa unagui

/ Preparación