

Ventresca de atún, berenjena asada y emulsión de ajos negros

40 min

fácil

Ingredientes

Para 4 personas:

- 500 gr de ventresca de atún
- 1 berenjena
- 1 cabeza de ajo negro
- 1 huevo
- 200 ml aceite de oliva suave
- 20 ml de nata para cocinar
- 2 cabezas de ajo
- Kimchi
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Cristales de sal
- Germinado de shiso
- Salicornia

Preparación

Para la berenjena asada

- Escalibar la berenjena directamente sobre el fuego o sobre una brasa de carbón.

- Cuando esté tierna, dejar enfriar y quitar la piel ya quemada.
- En un vaso de batidora, agregar la berenjena y 50 ml de aceite suave. Triturar con la batidora hasta que emulsione y se obtenga una textura cremosa.
- Ajustar de sal y pimienta y reservar.

Para la emulsión de ajos negros

- Pelar la cabeza de ajo negro y colocarla en un vaso de batidora junto con el huevo y 150 ml de aceite suave. Batir hasta obtener una emulsión.
- Ajustar de sal y pimienta y reservar.

Para el cremoso de ajo escalibado

- Escalibar los ajos, cubiertos con papel de aluminio, en un horno a 180 °C durante 30 minutos.
- Pelar los ajos en caliente y colocarlos en un mortero.
- Moler los ajos, agregando la nata poco a poco hasta conseguir una textura suave y homogénea. Reservar.

Para el atún

- Cortar el atún en cuatro tacos de 125 gramos.
- Marcar el taco de atún en una sartén antiadherente bien caliente o en una brasa de carbón por los dos lados opuestos, dejando su interior crudo pero no frío.

Emplatado

- Disponer sobre un plato el puré de berenjena y colocar la ventresca de atún encima.
- Colocar a los lados el cremoso de ajos, la emulsión de ajos negros y un poco de kimchi, una salsa de origen coreano que le aportará un toque picante y de mayor complejidad.

- Decorar con brotes de shiso y salicornia para dar una sensación más ácida y marina.
- Condimentar con aceite de oliva virgen, cristales de sal y pimienta negra.