

Tataki de atún macerado con secuencia dulce, ácida, picante y salada

240 min

difícil

Ingredientes

Para el atún:

- 160 gramos de lomo de atún.
- 20 gramos de pimiento rojo.
- 20 gramos de zanahoria.
- 20 gramos de cebolla.
- 1 cucharada de soja.
- 20 cl de aceite de girasol.
- Medio palo de canela.

Para la secuencia dulce:

Coulis de frutos rojos:

- Frutos rojos.
- Azúcar.
- Vinagre de Jerez.
- Limón.

Para la mermelada de tomate:

- Tomate.
- Azúcar.
- Limón.

Para la cebolla caramelizada:

- Cebolla.
- Azúcar.
- Sal.

Para el bizcocho de naranja micro:

- 60 gramos de harina.
- 200 gramos de huevo.
- 100 gramos de zumo de naranja.
- 80 gramos de azúcar.
- 60 gramos de almendra.
- Una pizca de colorante naranja.

Para la secuencia ácida:

Compota de orejones y lima:

- Orejones.
- Limón.
- Azúcar.

Gelatina de limón:

- Zumo de limón.
- Azúcar.
- Agua.
- Gelatina.

Compota de manzana:

- Manzana Granny Smith.
- Azúcar.
- Mantequilla.

Aire de lima:

- Zumo de cuatro limas.
- 150 ml. de agua.
- Lecite.

Además:

- Palitos de manzana Grand Smith:
- Gajos de lima.
- Yuzu en polvo.
- Ralladura de lima.

Para la secuencia picante:

- Washabi.
- Salsa sriracha.
- Rábano.
- Togarashi.

Para el helado de washabi:

- 120 gramos de yema de huevo.
- Washabi.
- 150 gramos de leche.
- 150 gramos de azúcar.
- 500 gramos de nata.
- Washabi al gusto.
- Glicerina.
- 1 hoja de gelatina.

Además:

- Filamentos de chile.
- Ajo frito.

Para la secuencia salada:

- Salsa thai.
- Mahonesa.
- Cúrcuma.
- Curry amarillo.
- Soja.
- Salsa de pescado.
- Ajinomoto.
- Alga wakame.

- Niguiri de langostinos.
- Papel de arroz frito.

Preparación

El atún

-Picar toda la verdura en brunoise, añadir la canela y la soja dejar macerar durante un día.

Secuencia dulce

-Coulis de frutos rojos: poner los frutos rojos al fuego, cocinamos el limón y el vinagre de Jerez durante quince minutos. Añadir el azúcar y triturar.

-Mermelada de tomate: rallar el tomate, cocinar durante quince o veinte minutos, hasta que evapore el agua. Añadir el limón y el azúcar y reducir hasta que tenga textura de mermelada.

-Cebolla caramelizada: cortar la cebolla en juliana, cocinar a fuego lento con un poco de aceite, añadir una pizca de sal y dejar cocinar 45 minutos. En el último momento añadimos el azúcar.

-Bizcocho de naranja micro: triturar todos los ingredientes bien, colar, meter en sifón y añadir dos cargas. Echar el batido en vasos de plástico al microondas y calentar durante 45-50 segundos. Desmoldar.

Secuencia ácida

-Compota de orejones y lima: macerar los orejones en zumo de lima durante dos horas, calentar, añadir un poco de azúcar y triturar.

-Gelatina de limón: hidratar la gelatina y por otro lado hacer un almíbar con el azúcar y el agua y mezclar con el zumo de limón. Añadir la gelatina, echar en moldes, dejar gelificar y cortar en dados.

-Compota de manzana: cortar la manzana con piel bien fina, echar en un bol tapado con film transparente junto con la mantequilla y el azúcar. Cocinar doce minutos al microondas a máxima potencia, después triturar todo.

-Aire de lima: mezclar todos los ingredientes y hacer el aire con la batidora.

Secuencia picante

-Hidratar la gelatina en agua fría, triturar el resto de ingredientes y dejar enfriar. Meter en el vaso helador y mantecar.

Secuencia salada

-Triturar todos los ingredientes.

Para el montaje

-Marcar el atún por dos lados y cortar en cuatro piezas. Echar por encima de los tacos las verduritas con la soja y la canela. Encima de cada taco montamos todos los ingredientes por secuencia.