

# Tataki de atún rojo con tahini, sémola crujiente y mango

## Ingredientes

- Lomo de atún rojo

### Para la maceración:

- Soja (antes de la elaboración meter en frigorífico)
- Vinagre de arroz - Aceite de sésamo
- Jengibre fresco rallado
- Zumo y ralladura de lima

### Para la guarnición:

- Sésamo tostado
- Sésamo negro y sésamo blanco
- Aceite de girasol
- Mango
- Pimienta verde
- Tomate cherry rojo
- Tomate cherry amarillo

### Para la sémola crujiente:

- Polenta
- Leche
- Queso Parmesano
- Sal

El **tataki de atún** es una de las recetas imprescindibles de la cocina actual y magnífico ejemplo de la fusión "Japo-Mediterránea". Bien elaborada y con ingredientes de alta calidad, el éxito está más que asegurado, y en este caso, es

muy interesante el contraste entre el tahini, la sémola crujiente y el mango que, además, **le aporta un toque malagueño**. El equipo del restaurante [Kaleido Port](#) explica, paso a paso, cómo preparar esta propuesta. |

### **Preparación:**

- Mezclamos en un recipiente la soja, el aceite de sésamo, el vinagre de arroz, el jengibre rallado y la ralladura y el zumo de lima, y reservamos.
- Marcamos ligeramente en la plancha el lomo de atún entero, se debe marcar tres milímetros por cada cara.
- A continuación, lo introducimos en la mezcla de soja, aceite de sésamo, vinagre de arroz, etc. que habíamos preparado, y lo dejamos macerar 24 horas en el frigorífico.
- Para hacer el tahini trituraremos el sésamo con un poco de aceite de girasol hasta conseguir textura de pasta.
- Cortaremos el mango en dados pequeños y los saltearemos brevemente en una sartén previamente calentada para marcarlo, le añadiremos la pimienta verde y unas gotas de zumo de lima.
- Para hacer la sémola crujiente coceremos la polenta con el queso rallado y la leche, dejándolo enfriar para posteriormente cortarlo en láminas, y dorándolo en la plancha.

### **Presentación:**

- Cortamos el atún en láminas de unos 5 milímetros pasamos una cara del lomo por sésamo blanco y sésamo negro.
- Colocaremos dos lágrimas pequeñas de tahini y encima el tataki, en un lateral del plato el mango y coronando la teja de sémola.