

Atún marinado, setas confitadas y cremoso de patata 'ratte'

Ingredientes

Para 2 personas:

Para el marinado de atún:

- 200 gramos de atún fresco de l'Ametlla de Mar
- 100 ml. aceite de girasol
- 25 gramos jengibre laminado
- 100 ml. salsa de soja

Para el confitado de setas / higróforos blancos:

- 100 gramos de setas (llenegues) / higróforos blancos
- 75 ml. aceite de oliva suave (0'4)
- 1 diente de ajo entero
- Pimienta negra en grano
- 1 rama de tomillo

Para el cremoso de patata *ratte*:

- 100 gramos de patata
- 50 ml. del agua de cocción
- 20 gramos de mantequilla
- 20 ml. de aceite de oliva virgen extra

[Albert Marimon](#), chef de los restaurantes **La Cava** (Tàrrega), **El Fogó** y **El Xiringuito Aigua**, ambos en Barcelona, explica para **Gastronosfera** cómo preparar un **atún marinado con setas confitadas y cremoso de patata 'ratte'**. Una receta original con la que sorprender a familiares y amigos y, además, sin grandes complicaciones para su elaboración.

Elaboración: Marinado de atún:

- Pelamos y cortamos a láminas el jengibre. Ponemos a calentar en una cazuela el aceite de girasol, incorporamos el jengibre en el aceite tibio y lo dejamos infusionar dos horas.
- Cortamos el atún a láminas de 2 cm. aproximadamente.
- Mezclamos la mitad del aceite de girasol infusionado con la salsa de soja. Añadimos el atún y lo dejamos marinar durante 5 minutos. Sacamos las láminas de atún y las conservamos en la otra mitad de aceite infusionado.

Para el confitado de setas:

- Confitamos las setas (llenegues) en una cazuela con el aceite de oliva durante 15 minutos aproximadamente sin dejar nunca que arranque a hervir. - Ponemos las llenegues en un bote de vidrio, con el diente de ajo, aceite de oliva, el tomillo y la pimienta en grano, cerramos el bote herméticamente y lo reservamos.

Para el cremoso de patata:

- Hervimos en agua con sal la patata pelada y troceada hasta que esté bien cocida.
- Colamos la patata, reservando el agua de cocción.
- La trituramos junto con el agua de cocción, la mantequilla y el aceite de oliva.

Presentación del plato:

- Disponemos el cremoso de patata en el fondo del plato en forma de cuna.
- Colocamos las láminas de atún sobrepuestas unas encima de otras y, arriba de estas, añadimos las llenegues.
- Lo aliñamos con un chorrito del mismo marinado del atún y acabamos el plato con un poco de sal y cibulet.