

Hashtag de atún

30 min
media

Ingredientes

- 120 g de atún rojo salvaje
- 20 g de cebolla morada
- 10-15 g de alcaparra y pepinillo
- Soja en cuatro texturas
- 5 g de crema tartufata
- Huevo a la plancha con la yema crudita y un poco de sal fina
- Trufa natural

Preparación

Elaboració

Cortar el atún a cuchillo para hacer el tartar, al igual que la cebolla morada, las alcaparras y los pepinillos. Poner en un bol los ingredientes en el mismo orden que aparecen en la lista de ingredientes e ir mezclando.

Hacer el huevo a la plancha, dejando la yema un poco cruda y añadirle una pizca de sal. Separar la yema de la clara y trocear esta última para ponerla en la mezcla anterior. Reservar la yema.

Emplatat

Poner un aro para emplatar en el centro del plato y servir el tartar de atún. Retirar el aro y poner la yema en el centro. Añadir las láminas de trufa y disfrutar.