

# Receta de Trampantojo de tomate: ¡nada es lo que parece!

## Ingredientes

- 65 gramos de atún rojo
- ¼ de manzana
- 0,15 gramos de cebolla roja
- 2 cucharadas medidora de mycryo (manteca de cacao)
- ½ cucharada de moca de colorante liposoluble de color rojo
- 20 gramos de mahonesa
- 2 gramos de jengibre
- 3 gotas de aceite de sésamo
- 1 cucharada de moca de kimchee (salsa preparada elaborada con verduras y guindilla)
- 1 tomate cherry

El restaurante [Las 3 Huellas](#) en Valencia ha incorporado recientemente en su carta un trampantojo tan original como exquisito uniéndose así a la moda del “nada es lo que parece”. ¿Te atreves a preparar su exitoso tomatito?

## Preparación:



- Mezclar el atún, la manzana y la cebolla en brunoise para obtener un tartar de atún.
- Una vez preparado, aderezarlo con el aceite de sésamo, la salsa kimchee y la mahonesa de jengibre.



- Porcionar el tartar en montoncitos de 35 gramos y enrollar con papel film dándole forma de tomate.

- Congelar hasta que se endurezca.
- Preparar la mezcla del mycryo y el colorante rojo.



- Una vez saquemos la porción de tartar del congelador, dejar una hora para que se descongele.



- Posteriormente, retirar el papel film e insertar una brocheta en la parte central para bañar el tartar dos veces con el preparado de mycryo y colorante.

**Emplatado:**

- Colocar el tomatito en un plato hondo sobre un cremoso de aguacate.



- Poner la corona (ramita verde) del tomate cherry en la parte superior.
- Decorar al gusto.