

Atún en tempura con hummus y tartar de tomate seco

Ingredientes

Para 4 personas

Para el hummus:

- -400 gramos de garbanzo cocido
- - 1 diente de ajo pelado
- - Zumo de medio limón
- - Comino molido
- - 60 gramos de aceite de oliva
- - 1 cucharada sopera de aceite de sésamo
- - Sal

Para el atún en tempura:

- - 560 gramos de atún rojo fresco
- - 120 gramos de salsa de soja
- - 400 ml de agua con gas fría
- - 300 gramos de harina de trigo
- - 1 huevo
- - Sal

Para el tartar de tomate seco:

- - 110 gramos de tomate semi-seco italiano (aliñado con aceite y hierbas)
- - 8 hojas de albahaca fresca

Para el emplatado:

- - Micro mezclum
- -Salsa unagui

De la mano de César Rodríguez, director de restauración del grupo Tibu-Ron, nos metemos en la cocina del [Tibu-Ron Beach Club](#), ubicado a pie de playa en Castelldefels (Barcelona), para aprender a preparar un Atún en tempura con hummus, tartar de tomate seco y albahaca. Se trata de una de las nuevas recetas que han incorporado a su carta, donde brillan con éxito rotundo las paellas y fideuás, además de otros platos con clara esencia mediterránea.

Elaboración:

- Mezclar los garbanzos, el ajo, el zumo de limón, un poco de comino y la sal y triturar con la batidora o la thermomix. Añadir poco a poco el aceite de oliva y el de sésamo, sin dejar de triturar, para que vaya emulsionando. Una vez conseguida la textura deseada, se reserva el hummus.
- Cortar el lomo de atún y sumergirlo en la salsa de soja, unos 4 minutos por cara. Eliminar el exceso de soja con la ayuda de un papel para evitar que quede demasiado salado y reservar.
- Eliminar las ramas de la albahaca fresca, conservar solo las hojas, cortarlas muy pequeñas y picarlas. Cortar muy pequeño el tomate semi seco y, con la ayuda de una cuchara, mezclar con la albahaca y reservar.
- Mezclar la harina con el huevo y el agua con gas, que tiene que estar fría ya que así se consigue una tempura más crujiente. Se le puede poner hielo para enfriarla más.
- Pasar el atún por la harina y freírlo en aceite bien caliente, unos 30 segundos por cara. El rebozado resultante debe ser muy ligero. Eliminar el exceso de aceite con la ayuda de un papel de cocina y reservar.

Emplatado:

- Decorar la base del plato con salsa unagui. Esta salsa es de origen japonés y está hecha a base de caldo de anguila, salsa de soja, mirin y azúcar.
- Utilizar un molde circular y rellenar con el hummus. Retirar el molde y colocar sobre el hummus el atún cortado por la mitad.

- Poner encima el tartar de albahaca y tomate seco y decorar con unos brotes de micro mezclum.