

# Atún a la brasa en salsa juliavita

30 min

fácil

## Ingredientes

### Ingredientes para 4 personas

- 600 gr de atún fresco (2 lomos de 300 gr cada uno)
- 150 ml de vino blanco

Para la salsa

- 15 gramos de:
- atún de lata
- remolacha
- maiz
- lechuga
- iceberg
- cebolla
- pimienta
- berenjena
- piel de limón
- perejil
- pasas
- pimienta roja
- ensalada morada
- nuez
- surimi
- romero
- piña
- 20 ml de agua fría ( o similar en hielo picado)
- 20 ml de aceite
- 200 gr de atún fresco a tacos
- 250 ml de leche

# Preparación

## Elaboración de la salsa

- Se añaden todos los ingredientes a un bol y triturar hasta que coja la textura adecuada.
- Salpimentar al gusto.
- Reservar en nevera unos 15 minutos para que no se corte.

## Elaboración del atún

- Pasar el atún por la plancha vuelta y vuelta (Para saber cuándo el atún está hecho por una de la caras hay que esperar que su propio jugo salga de su carne).
- Espolvorear en la misma plancha con vino blanco para aportarle jugosidad.

## Emplatado

- Colocar el atún en un plato.
- Aderezar con la salsa.
- Decorar al gusto.