

Tataki de atún rojo con tahini, sémola crujiente y mango

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Lomo de atún rojo

Para la maceración:

- Soja (antes de la elaboración meter en frigorífico)
- Vinagre de arroz - Aceite de sésamo
- Jengibre fresco rallado
- Zumo y ralladura de lima

Para la guarnición:

- Sésamo tostado
- Sésamo negro y sésamo blanco
- Aceite de girasol
- Mango
- Pimienta verde
- Tomate cherry rojo
- Tomate cherry amarillo

Para la sémola crujiente:

- Polenta
- Leche
- Queso Parmesano
- Sal

/ Preparación