Atún marinado, setas confitadas y cremoso de patata 'ratte'

Dificultad:
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 2 personas:

Para el marinado de atún:
- 200 gramos de atún fresco de l’Ametlla de Mar
- 100 ml. aceite de girasol
- 25 gramos jengibre laminado
- 100 ml. salsa de soja

Para el confitado de setas / higróforos blancos:
- 100 gramos de setas (llenegues) / higróforos blancos
- 75 ml. aceite de oliva suave (0'4)
- 1 diente de ajo entero
- Pimienta negra en grano
- 1 rama de tomillo

Para el cremoso de patata *ratte*:
- 100 gramos de patata
- 50 ml. del agua de cocción
- 20 gramos de mantequilla
- 20 ml. de aceite de oliva virgen extra

/ Preparación