

# Milhojas de atún y aguacate, sabrosa y creativa tapa del Tickets

Dificultad:

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

**(para 4 personas)**

**Para los rectángulos de alga nori:**

- - 1 hoja de alga nori AA

**Para el almíbar 45%:**

- - 500 gr. agua mineral
- - 225 gr. azúcar

**Para la tapioca hervida:**

- - 150 gr. tapioca
- - 1000 gr. agua mineral

**Para el aliño de tapioca:**

- - 20 gr. vinagre en polvo
- - 5 gr. hondashi

**Para la tapioca suflada:**

- - 20 gr. tapioca seca (elaboración anterior)
- - 10 gr. aliño tapioca (elaboración anterior)
- - 200 gr. aceite de girasol

**Para los milhojas de nori:**

- - 8 rectángulos de nori (elaboración anterior)
- - 10 gr. almíbar al 45% (elaboración anterior)
- - 20 gr. arroz suflado aliñado (elaboración anterior)
- - 1 dosificador en spray

#### **Para la crema de aguacate y wasabi:**

- - 170 gr. de aguacate en perfecto estado de maduración
- - 20 gr. de zumo de lima
- - 15 gr. de pasta de wasabi rallado
- - 10 gr. de agua mineral
- - 4 gr. de sal fina

#### **Para el atún:**

- - 100 gr. de lomo de atún

#### **Para el sofrito de ajos:**

- - 1 diente de ajo
- - 2 ml. de aceite de girasol

#### **Para la salsa de soja sazonada:**

- - 40 gr. de salsa de soja
- - 10 gr. de aceite de ajos

#### **Otros:**

- - 10 gr. jengibre
- - 1 lima
- - Flor de ajo

## **/ Preparación**