

Atún a la brasa en salsa juliavita

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ 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.