

Saam de atún picante

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes:

- 1 lomo de atún cortado en dados de 0,5 cm
- Media cucharada de salsa Gochujang
- 3 cl de aceite de oliva
- Porra antequerana
- Crujiente de ibérico
- 1 hoja de lechuga batavia

/ Preparación

Preparación

- Marinamos el atún con la salsa Gochujang y aceite de oliva.
- Posteriormente, ponemos el atún en la base de la hoja de la lechuga, a modo de *quenelle*, dándole una forma redondeada.
- Sobre el atún depositamos una cucharada de porra antequerana, cubriéndolo sutilmente y terminamos con las cortezas de cerdo por encima.