

Tártar de atún con sriracha y salsa ponzu

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 100 g de lomo de atún rojo.
- 2 cucharadas de ponzu (salsa a base de cítricos comúnmente utilizada en la cocina japonesa).
- 1 cucharada de cebollino o ajo tierno triturado.
- 1 cucharada de mayonesa mezclada con 1 cucharita de sriracha (salsa picante originaria de Tailandia).
- 1 pellizco de sal.
- 1 cucharada de queso crema o yogur (facultativo).
- Rabanitos y brotes decorativos (facultativo).

/ Preparación

Preparación

- Cortar el lomo de atún en cubitos de 1cmx1cm.
- Mezclar todos los ingredientes en un bowl.
- Añadir el atún y mezclar.
- Servir en vuestro plato favorito.