

Tartar de atún rojo de Tarifa con base de aguacate

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 120 g de atún rojo (lo cortaremos con un puntito de congelación para que no se deshaga)
- ½ aguacate
- 1 cucharada de cebolla fresca picada
- 1 cucharadita de salsa de soja
- 5 g de cebolla deshidratada
- Unas gotas de lima
- Sal
- Semillas de sésamo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal en escamas con pimentón (opcional)
- Tostas de pan para acompañar

/ Preparación

Preparación

Preparación

- Cortar el aguacate en dados, añadir la cebolla fresca, la sal, las gotas de lima y mezclarlo todo. Reservar.
- Después, cortar en dados el atún y aliñar con la salsa soja.

Emplatado

- Poner la cebolla deshidratada sobre el plato para decorar. Con la ayuda de un aro, poner una capa de aguacate, un poco de cebolla seca para darle un punto crujiente y una capa generosa de atún.
- Decorar con semillas de sésamo y una gota de aceite de oliva virgen extra para darle suavidad y brillo.
- Acompañar con unas tostas. Decorar con sal en escamas con pimentón.