

Huevos rotos con tartar de atún

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para las patatas:

- 2 patatas agrias medianas
- 1 cebolla dulce
- 1 pimiento verde
- 1 vaso de caldo de puchero o de pollo
- ½ vaso de oloroso o manzanilla (o vino blanco)
- ½ vaso de aceite de oliva virgen
- 2 pellizcos de sal

Para el tartar de atún:

- 120 g de atún (una parte noble como el tarantelo o el lomo)
- 2 huevos camperos
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de soja
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Un poco de cebollino y katsuobuchi (copos de bonito seco)

/ Preparación

Preparación

Para las patatas:

- Hacer patatas panaderas, pochadas, pero sin terminar de freír.

- Poner las patatas pochadas en una bandeja y añadir el vino, el caldo, la cebolla, el pimiento y la sal (opcional rehogar u hornear directamente el pimiento y la cebolla).
- Lo mezclamos todo y añadimos aceite antes de meterlo al horno.
- Hornear a 165º con calor arriba y abajo y sin ventilación, entre 25 y 35 minutos, sin tapar.
- Cubrir las patatas cuando salgan del horno para que conserven la humedad.

Para el tartar:

- Hacer una vinagreta con yema de huevo, aceite de oliva y soja.
- Cortar el atún en dados y añadir la vinagreta anterior.
- Opcional añadir un poco de aceite de sésamo o pasta de trufa.
- Freír dos huevos en aceite muy caliente.

Emplatado:

- Colocar el tartar de atún previamente macerado con la vinagreta sobre las patatas y terminar con katsuobuchi.