

Tartar de atún de Saratoga

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Lomo de atún fresco (debemos congelarlo y descongelarlo previamente)
- 1 aguacate
- 1 cebolla de Figueres
- Cebollino
- Tabasco
- Sala Perrins
- Zumo de naranja
- Zumo de limón
- Aceite de oliva
- Aceite de sésamo
- Salsa de soja

/ Preparación

Preparación

- Cortamos el lomo de atún en tacos pequeños y lo reservamos. Hacemos lo mismo con el aguacate, que debe estar firme pero no verde. Troceamos la cebolla también en tacos muy pequeños.

- En un bol, mezclamos la cebolla y el atún, y añadimos unas cucharadas de soja, aceite de sésamo, unas gotas de limón y de zumo de naranja, tabasco y salsa Perrins. Removemos bien y lo dejamos marinar durante media hora en la nevera.

- Montamos el plato con delicadeza: primero una capa de aguacate. Después incorporamos el atún sobre el aguacate. Aliñamos finalmente con un chorrito de

aceite de oliva y una pizca de cebollino.