

# Tartar de atún rojo

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 150 g de atún rojo
- 30 g de cebolla tierna
- 40 g de aguacate
- 5 ml de aceite macerado
- 5 ml de soja
- 3 g de sucedáneo de caviar
- 10 g de alga wakame
- 7 g de mayonesa de wasabi
- 7 g de wasabi

## / Preparación

Preparación

- Cortamos la cebolla y el aguacate *en brunoise*.
- Hacemos lo mismo con el atún rojo, pero con tacos un poco más grandes.
- Mezclamos todo en un bol. Añadimos la soja y el aceite, y removemos hasta que se mezclen todos los ingredientes.
- Ponemos un molde y rellenamos con la mezcla anterior apretando lo justo para que no se caiga al desmontar.
- Decoramos el tartar con el sucedáneo de caviar y con las algas wakame.

- Ponemos cuatro puntos de mayonesa de wasabi y otros cuatro de wasabi alrededor del plato.
- Desmoldamos el tartar y servimos acompañado de unas tostas de pan.