

# Coca de ceviche de vieiras, atún rojo y virutas de foie trufado

## Ingredientes

- Una coca (panecillo o pizzeta de forma rectangular alargada)
- Tres vieiras (50 gramos)
- 50 gramos de atún rojo fileteado fino
- Un puñado de sésamo
- 5 gramos de wakame (alga comestible japonesa)
- 10 gramos de foie del que se hacen virutas
- Aceite de trufa blanca (25 mililitros)
- Sal de escamas
- Unos brotes de sakura (flor japonesa) para decorar
- Zumo de medio limón

Jorge Ezquerra, copropietario y cocinero del restaurante [La Casa de Napoleón](#) de Vitoria, comparte una sugerente y original receta: **coca de ceviche de vieiras, atún rojo y virutas de foie trufado.**

## Preparación:

- El primer paso es marinar el pescado. Se cogen los músculos de las vieiras y se mezclan con un poco de aceite, sal y limón. La misma operación se realiza con el atún rojo en recipientes distintos.



- A continuación, se procede al montaje del plato, para lo que se coloca la coca de pan como primera base y sobre la barrita colocamos el wakame aprovechando toda la superficie.



- Por encima se ubican las tres vieiras ya marinadas y los huecos entre ellas se rellenan con el atún, también marinado.



- Por encima se van colocando las virutas de foie y se espolvorea también la sal de escamas.



- Se rocía con un poco de aceite de trufa blanca y se añade el sésamo para que le aporte el punto crujiente.



- Se termina de decorar con unos brotes de sakura, pero Jorge ha querido en esta ocasión presentarlo de forma singular creando un efecto de humo a través del hielo seco y agua caliente.



El resultado es un bocado de lo más apetecible envuelto en una espectacular puesta en escena.