

Tataki de atún a la soja con salteado vegetal y su punto de jengibre

Ingredientes

(tapa para 2 personas):

- - 200 gramos de atún fresco
- - Cebolla tierna
- - Pimiento rojo
- - Pimiento verde
- - Col
- - 4 cucharadas de salsa de soja
- - Ralladura de jengibre (al gusto)
- - Rúcula

[El Dynàmic](#) era un local emblemático de Figueres, punto de encuentro de los naturales de la ciudad que, para su pesar, cerró sus puertas hace un tiempo. Pero como película con final feliz, ha reabierto y ¡de qué manera! Totalmente renovado, luce un estilo propio en el que brillan sus raíces ampurdanesas para ofrecer tapas y carta de primera calidad basados en productos de proximidad.

Una de las propuestas que pueden saborearse de su carta es el **tataki de atún a la soja con salteado vegetal**, una interesante propuesta con raíces orientales.

Preparación:



- Cortamos en juliana todas las verduras, que previamente habremos puesto en la nevera para que estén bien frías.



- Marcamos el atún por los 4 lados, lo apartamos y reservamos.



- Salteamos las verduras en un wok durante unos 15 segundos.



- Añadimos el jengibre y el atún al wok.

- Apagamos el fuego, añadimos la soja y salteamos todos los ingredientes juntos un par de veces.



Emplatado:

- Cortamos el atún en lonchas finas y lo ponemos en un plato.



- Ponemos encima las verduras, salseamos con el caldo obtenido de la soja y las verduras y para terminar le añadimos unas hojas de rúcula.



¡Y ya está listo para comer!