# Tartar de Atún Rojo

## Ingredientes

300 gr. de atún rojo
1 Limón (sólo la ralladura)
1 Tomate
1 Aguacate
Un poco de cebollino fresco
Un poco de pimienta negra
Flor de sal
Reducción de vinagre balsámico de Módena

**Para la vinagreta**

4 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 Cucharada de salsa de soja
1 Cucharadita de vinagre de Jerez
1 Cucharada pequeña de mostaza

## Preparación

1. Comienza cortando el atún rojo en dados de un centímetro aproximadamente.
2. Ralla la cáscara de media limon sobre el atún, añade un poco de sal y un poco de pimienta negra recién molida, reserva sin que se rompa la cadena de frio.
3. Prepara en un pequeño bote una vinagreta con las cuatro cucharadas de aceite de oliva virgen extra, una cucharada de salsa de soya, el vinagre de Jerez y la mostaza. Agita el bote para que emulsione la vinagreta.
4.Corta el tomate en dos, limpialo de semillas y trocea en dados similares al atún. Haz lo mismo con el aguacate.
5. Añade la vinagreta al atún y mézclalo bien para que se reparta. No lo dejes marinar en exceso, como mucho cinco (5′) minutos.
6. Pica fino el cebollino y resérvalo.
7. Monta el tartar con un aro de cocina, colocando en el fondo el aguacate y el tomate, después el atún rojo macerado y sobre este el cebollino picado.
8. Pinta con la reducción de vinagre balsámico sobre el tartar y el plato y sirve inmediatamente.

Para Más Recetas Síguenos en Instagram @gourmarsalmon
www.gourmar.com