Tataki de Atún Rojo

Ingredientes

300g de atún
Sésamo para rebozar al gusto
Cebollino cortado (un poquito)
Puerro 3 cm
Lechuga (1 puñado)

Aliño para Tataki

30cc Salsa de soya
30cc Mirin
30cc de sake
20g de azúcar
10g mostaza de Dijon
1 cucharadita de jengibre rallado
25 gr aceite de sésamo

Preparación

1. Calentar el sake y el mirin y se añade el azúcar y la salsa de soya. Cuando hierve apagamos el fuego y mezclamos con la mostaza, el jengibre rallado y el aceite de sésamo.
2. Cortamos 3 cm aprox de la parte blanca del puerro y hacemos tiras muy finas. Luego lo dejamos reposar en un bowl con agua fría.
3. Troceamos los brotes de cebolla o cebollino si se prefiere y luego se reboza en atun en el sésamo.
4. Se calienta el sarten con un poco de aceite y sellamos el atun por ambos lados, unicamente hay que sellar los latrales. Tiene que quedar cocido por fuera y crudo por dentro.
5. Se corta en rodajas finas y se añade salsa al gusto.

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