

ATÚN MARINADO EN SALSA DE SOJA AGRIDULCE, SALTEADO CON SEMILLAS DE AMAPOLA AZUL Y SÉSAMO, ACOMPAÑADO DE SALSA GUACAMOLE



Chef: Giovanni Pace

Ingredientes Menù

20 g Mini Yellow pomodori gialli semiseccchi pelati "Pizzutello" in olio (Tomates amarillos semisecos pelados "Pizzutello") - XB1X
20 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
20 g Semi di sesamo (Semillas de sésamo) - R00
20 g Mini Red Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
40 g Salsa Guacamole - XQ0X

Ingredientes

120 g Filetes de atún fresco
40 g Salsa de soja
10 g Miel
5 g Vinagre de arroz
al gusto Sal
al gusto Goma xantana
al gusto Perejil

Preparación

Mezclamos la salsa de soja con miel y vinagre de arroz. Cortamos el atún formando un cubo de 6 cm de lado y 3 cm de alto y lo marinamos en la mezcla durante unos minutos. Mientras tanto, preparamos los coulis de tomate. Trituramos los tomates amarillos Mini Yellow y los pasamos por un colador chino; si es necesario, podemos espesar con goma xantana (0,3 g por 100 g de producto). Repetimos la misma operación con los tomates rojos Mini Red. Pasamos el filete de atún marinado por las semillas de amapola y de sésamo; luego, lo doramos lentamente en una sartén teniendo cuidado de que el centro quede rosado. Cortamos el atún en dos partes y lo disponemos en el centro del plato. Emplatamos y decoramos con unas gotas de los coulis de tomates Mini Red y Mini Yellow, unas gotas de Salsa Guacamole y aceite de perejil*.

*Ponemos el perejil en una cacerola con agua hirviendo con sal y dejamos que hierva un minuto; luego, lo sumergimos inmediatamente en agua con hielo. Escurrimos ligeramente el perejil y lo ponemos en una batidora con un cubito de hielo y dos cucharadas de agua helada; trituramos todo hasta obtener una mezcla de textura muy fina. Luego, con una batidora de mano, añadimos poco a poco el aceite de oliva virgen extra como si hiciéramos una mayonesa, teniendo cuidado de incorporar aire a la mezcla. Tamizamos con un colador, utilizando una estameña o una servilleta para retener toda la fibra.