

Ficha Receta

Nombre del plato: Andalucía, tierra Santa

INGREDIENTES Y MANIPULACIÓN

Atún
Salsa de soja
Zumo de Limón
Zumo de naranja
Canela en rama
Aceite de Oliva Virgen Extra
Tomates Cherry
Azúcar
Cebolleta
Wakame
Piñones

Almendras
Ajo
Pan
Vinagre
Melón

ELABORACION

- Para el Atún.
12 horas antes preparamos la marinada, con salsa de soja, zumo de limón y naranja, canela y AOVE. Pasadas esas 12 horas cortamos el atún en dados y los marcamos en sartén antiadherente.
- Para la ensalada fria de tomate confitado.
Escaldamos los tomates, retiramos la piel y reservamos. Cortamos la cebolla en juliana fina y comenzamos a pochar a fuego bajo, una vez este la cebolla transparente añadimos los tomates junto con una cucharada de azúcar y dejamos cocinar a fuego bajo. Reservamos.
- Para el ajoblanco de melón.
- Triturar las almendras junto con el pan mojado en agua, ajo, vinagre, sal y un chorrito de agua. Después añadiremos el melón poco a poco hasta obtener el sabor y la textura deseadas.
- Decoración.
Tostaremos los piñones en sartén y reservamos para decorar.

Emplatado:

Disponemos en el fondo del plato nuestra ensalada de tomate confitado, junto con el wakame. Seguidamente los taquitos de atún ya marcados. Decoramos con piñones tostados y un chorrito de AOVE. Para terminar, en la mesa, jarreamos el ajoblanco de melón.