

## ENTRADAS

# “PETÍ BUCHÉ” DE TATAKI DE ATÚN CON RICOTA Y MERMELADA DE TOMATES



### Ingredientes:

- 2 o 3 trozos de atún
- Aceite de oliva
- Soya
- 250 gr de ricota
- 3 cucharadas de ciboulette
- Pimienta
- Ralladura de ½ limón
- 200 gr tomate Cherry
- 200 ml de azúcar
- Jugo de ½ limón

### Preparación:

Secar con papel absorbente 2 o 3 trozos de atún. Poner un chorrillo de aceite de oliva y cuando esté **HIRVIENDO**, poner el atún y cocinar hasta que por el costado del pescado veas que 1/3 está cocido. Le das vuelta y también esperas a otro 1/3 cocinado.

El último tercio es el centro del pescado que queda crudo. Agregar un chorro de soya, pero en ese tiempo, sacas los atunes. Esperar 3 o 4 min y cortar con un buen cuchillo.

Mezclar 250 gr de ricota, 3 cucharadas de ciboulette, sal, pimienta y ralladura de 1/2 limón.

MERMELADA: poner 200 gr de tomates cherry, 200 ml de azúcar, jugo de 1/2 limón, sal y pimienta y aplastar con cuchara de palo para reventar algunos. Dejar reposar 1 hora. Poner en una ollita por 25 o 30 minutos hasta hacer la mermelada.

