

ENTRADAS

TARTAR DE ATUN CON SYROPE SIN AZÚCAR CON LECHE DE TIGRE Y MAYONESA DE SIRACHA



Ingredientes:

- 1 cucharada de ketchup
- 2 cucharadita de soya
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 2 cucharaditas de sirope de maple
- 1 cucharadita de vinagre de arroz
- 2 cucharaditas de jugo de naranja
- medio limón
- 1 cucharadita de chalota o ajo
- mezclar con 2 trozos de atún
- 1 cucharada de cebolla morada
- 1 cucharada de pepino
- 1 cucharada de pimentón rojo
- 1 cucharada de alcaparras
- 1/2 cucharada de mix de sésamo
- 1 cucharada de cilantro

Leche de tigre:

- 2 cebollines
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 1 limón
- 1 cucharada de yogurt sin sabor
- 2 cucharaditas de alcaparras
- 1 cucharada de mostaza
- 1/2 cucharada de jengibre picado o en pasta



- 1 cucharadita de trozos de atún
- 2 cucharadas de mayonesa
- Microgreens
- Cebolla morada
- Flores comestibles
- Pimentón de colores
- Mermelada de pimentones

Mayonesa de siracha:

- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de siracha
- 1 cucharada de jugo de limón

Preparación

- Mezclar 1 cucharadita de ketchup +2 cucharaditas de soya +1 cucharadita de aceite de sésamo + 2 cucharaditas de sirope de maple + 1 cucharadita de vinagre de arroz +2 cucharaditas de jugo de naranja + jugo de medio limón +1 cucharadita de chalota o ajo picado finamente, mezclar con 2 trozos de atún fresco cortado en cubos muy pequeños.
- Agregar al atún 1 cucharada de cebolla morada en cubos + 1 cucharada de pepino sin pepas + 1 cucharada de pimentón rojo + 1 cucharada de alcaparras + 1/2 cucharada de mix de sésamo +1 cucharada de cilantro, mezclar todo y refrigerar mientras haces la leche de tigre.
- En el vaso de la procesadora poner 2 cebollines (la parte blanca) + 2 cucharadas de vinagre de arroz + jugo de 1 limón + 1 cucharada de yogurt sin sabor + 2 cucharaditas de alcaparras + 1 cucharada de mostaza + 1/2 cucharadita de jengibre picado o en pasta + 1 cucharadita de trozos de atún (de la mezcla que refrigeraste) + 2 cucharadas de mayonesa. Mixear para hacer una salsa. Agregar sal si es necesario.



- Poner la leche de tigre en un plato con bordes altos y hacer montoncitos con el tartar, decorar con Microgreens + cebolla morada + alcaparras + flores comestibles + pimentones de colores + mermelada de pimentones + Mayo de Siracha + sésamos de colores.
- MAYONESA DE SIRACHA mezclar 2 cucharadas de mayonesa + 1 cucharadita de Siracha (ají coreano) + 1 cucharada de jugo de limón (o más si quieres) y poner en una mamadera de cocina para decorar.
- Servir con galletitas y disfrutar.

