

## PLATO DE FONDO

### TATAKI DE ATÚN CON PURÉ DE ZAPALLO ESPECIADO

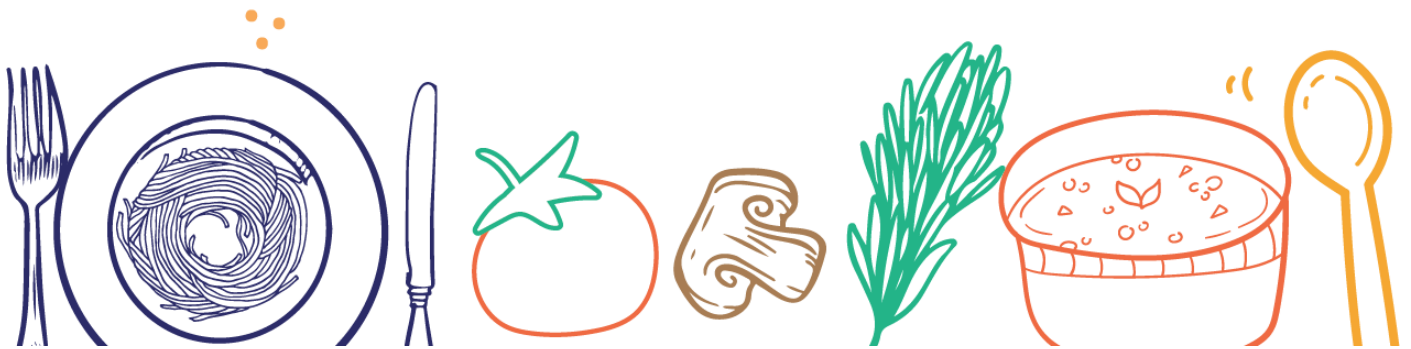


#### Ingredientes:

- Trozo de atún
- 1 cucharada de salsa de soya
- 1/2 cucharadita de aceite sésamo
- Aceite de oliva
- Zapallo
- Sal de mar
- Pimienta limón
- 1 cucharada de Ras el Hanout (una de mezcla de especias de oriente)
- 1 trozo de jengibre
- 1 cucharada de queso crema
- 100 g de queso parmesano rallado
- Mantequilla y/o crema
- Cibulette picado

#### Preparación

- Secar con papel absorbente 1 trozo de atún por todos sus lados. Que sea lo más grueso posible.
- Aliñar cada trozo de atún con 1 cucharada de salsa de soya + 1/2 cucharadita de aceite sésamo + 1 cucharada de aceite de oliva.
- Masajear cada pescado para aliñar por todos sus lados y deja reposar 15 o 20 min.



- Poner un sartén antiadherente a fuego alto, con un chorrito de aceite de oliva y cuando esté MUY caliente poner el pescado por 1 o 2 minutos o hasta que se forme una línea café en toda la base.
- Dar vuelta el atún para adorar por el otro lado y esperar hasta que se forme la misma la línea café. El tiempo va a depender del ancho de cada pescado.
- Debe quedar dorado por arriba y por abajo pero rosado (crudo) en el centro.
- Dejar reposar en una tabla por unos minutos antes de cortar.
- Con un buen cuchillo cortar lonjas lo más delgadas posible y reservar.
- PURE: En una bandeja que pueda ir al horno poner zapallo cortado en trozos de similar tamaño, para que la cocción sea pareja.
- Bañar con aceite de oliva + sal de mar y pimienta limón a gusto + 1 cucharada de ras el hanout (una de mezcla de especias de oriente) + 1 trozo de jengibre pelado y llevar a la freidora de aire a 200° por 15 a 18 minutos o hasta que los zapallos estén dorados y puedas atravesarlo fácilmente con un cuchillo.
- También los puedes hacer al horno a 250 grados hasta que estén blandos.
- Apenas sacas los zapallos, agregar 1 cucharada de queso crema + 100 g de queso parmesano rallado y con un tenedor moler y mezclar al mismo tiempo para hacer un puré rústico.
- Si quieres puedes agregar otro tipo y/o más cantidad de queso o un poco de mantequilla y/o crema.
- Servir el atún laminado sobre el puré de zapallo y decorar con cibulette picado.

