

ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN SPICY CON CRISPYS DE ARROZ



Ingredientes:

- 3 o 4 trozos de atún
- 1 cebolla morada
- 1/2 pepino pelado y sin Pepas
- 4 cucharadas de alcaparras picadas
- 2 cucharadas de cibulette
- 2 cucharadas de cilantro
- Palta
- 3 cucharadas colmadas de mayonesa
- 2 cucharadas de sirup o miel de palma
- 1 cucharada de azúcar morena,
- 1/4 de taza de jugo de maracuyá (sin pepas)
- 1/2 taza de jugo de limón
- 1 cucharadita de Siracha o ají rojo en pasta
- 1/2 cucharadita de ralladura de jengibre o en pasta
- 1 cucharadita de mostaza tipo dijon
- Sal
- Pimienta
- Masa de arroz
- Aceite

Preparación

- TARTAR: poner en un Bowl 3 o 4 trozos de atún picado en cubos muy pequeños + 1 cebolla morada pequeña en cubos + 1/2 pepino pelado y sin pepas + 4 cucharadas de alcaparras picadas + 2 cucharadas de cibulette + 2 cucharadas de cilantro. Mezcla.



- Cubre con plástico y reserva en el refrigerador para que esté frío, justo antes de servir.
- Puedes agregar palta justo antes de servir.
- DRESSING: poner en un pocillo 3 cucharadas colmadas de mayonesa +2 cucharadas de sirup o miel de palma +1 cucharada de azúcar morena, + 1/4 de taza de jugo de maracuyá (sin pepas) + 1/2 taza de jugo de limón +1 cucharadita de Siracha o ají rojo en pasta (puede ser más si te gusta picante) + 1/2 cucharadita de ralladura de jengibre o en pasta + 1 cucharadita de mostaza tipo dijon + sal y pimienta al gusto.
- Emulsiona bien para que para formar una salsa espesa. Prueba y rectifica los aliños si es necesario. Cubre con plástico y reserva en el refrigerador.
- CRISPYS: cortar con tijera o mano las láminas de masa de arroz (las venden en supermercados y tiendas asiáticas).
- Freír en aceite caliente y verás que en poco segundos se transforman en unos CRISPYS, crujientes (sin gluten) que te servirán para comer tu tartar de atún o lo que quieras.

