

ENTRADAS

BRUSCHETTA DE TATAKI DE ATÚN CON PALTA Y QUESO CREMA CON MERMELADA DE TOMATE



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 cucharada de soya
- 1/2 cucharadita de aceite de sésamo
- 1/4 de cucharadita de pasta de jengibre o jengibre fresco rallado
- Trozo grueso de atún
- 1/2 palta
- 1 cucharada de queso crema
- 1 cucharada de ciboulette
- Sal
- Gotas de jugo de limón
- Pan de Campo o de masa madre
- Taki
- Mermelada de tomates

Preparación

- Poner en un plato 1 cucharada de aceite de oliva + 1 cucharada de soya + 1/2 cucharadita de aceite de sésamo + 1/4 de cucharadita de pasta de jengibre o jengibre fresco rallado.
- Mezclar y pasar un trozo grueso de atún por ambas caras por la marinada y dejar reposar por 20 a 30 minutos para absorber los sabores.



- Poner aceite de oliva en un sartén anti adherente y cuando esté muy caliente poner el atún y no mover por un minuto o hasta que esté dorado y veas una pequeña línea de cocción por el borde, dar vuelta y cocinar por 30 segundos más o hasta ver la línea de cocción por este lado.
- Poner el atún en una tabla y dejar reposar por cinco minutos para que reabsorba sus jugos. Con un cuchillo bien afilado cortar láminas lo más delgadas posibles.
- En un plato aparte, mezclar 1/2 palta + 1 cucharada de queso crema + 1 cucharada de cibulette + sal + unas gotas de jugo de limón y mezclar hasta hacer una pasta.
- Poner un par de rebanadas de un rico pan de campo o de masa madre en una plancha o sartén, bañar con un chorro de aceite de oliva y dorar hasta que esté crujiente. Cortar las tostadas y poner en una tabla de servir.
- Cubrir con la pasta de palta y queso crema, luego una lámina de Taki.
- Espolvorear cibulette o cilantro y terminar con una cucharadita de mermelada de tomates, si no tienes, puedes poner mermelada de pimentones o de lo que más te guste. ¡¡Pero la de tomates es maravillosa!!

