

ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN CON DRESSING DE MANDARINA Y JENGIBRE



Ingredientes:

- 600 gr o 3 trozos grandes de atún
- 1/2 cebolla morada
- 3 cucharadas de alcaparras picadas
- 3 cucharadas de cilantro
- 2 cucharadas de cibulette
- 2 cucharadas de pimentón
- 2 cucharadas de pepino pelado
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1/4 taza de jugo de mandarina o naranja
- 1/3 taza de jugo de limón
- Ralladura de jengibre
- 1 cucharada de mostaza
- Sal
- Sésamo negro

Preparación

- Poner en un bowl 600 gr o 3 trozos grandes de atún 1/2 cebolla morada en cubos muy pequeños + 3 cucharadas de alcaparras picadas + 3 cucharadas de cilantro + 2 cucharadas de cibulette + 2 cucharadas de pimentón + 2 cucharadas de pepino pelado y sin pepas. Mezclar y reservar.



- En un bowl aparte poner 2 cucharadas de mayonesa + 1 cucharada de aceite de sésamo + 1 cucharada de azúcar morena + 1/4 taza de jugo de mandarina o naranja + 1/3 taza de jugo de limón + ralladura de jengibre + 1 cucharada de mostaza + sal al gusto. Emulsionar.
- Puedes guardar ambas mezclas en el refrigerador por varias horas antes de usar.
- Mezclar todo antes de servir.
- Poner montoncitos sobre galletas y espolvorear con cibulette y sésamo negro.

