

ENTRADAS

CEVICHE DE ATÚN Y MANDARINAS EN TECITAS DE MASA PHILLO



Ingredientes:

- Masa Phillo
- Mantequilla
- 4 trozos grandes de atún
- 1 cebolla morada
- Aceite De Oliva
- 3 mandarinas
- 1 cucharadita de mostaza
- 1/2 cucharadita de jengibre
- 2 cucharadas de soya
- Jugo de 1 limón
- Aceite de sésamo
- Sésamo de colores
- Almendras laminadas
- Palta

Preparación

- Estirar una masa Phillo y pincelar con mantequilla derretida, cubrir con otra masa, pincelar nuevamente y cubrir con una tercera masa.
- Cortar cuadrados (el tamaño depende de los moldes que quieras usar).
- Poner los cuadrados de masa dentro de moldes pequeños, previamente pincelados con mantequilla y apretar con los dedos para que queden bien amoldado, pincelar nuevamente y llevar al horno a 180° hasta que estén dorados (20 25 minutos aproximadamente).



- Los puedes hacer el día anterior y guardarlos en una bolsa sellada.
- Cortar en cubos 4 trozos grandes de atún (que queden perfectos debes cortarlos con un buen cuchillo y mientras aún estén semi congelados).
- Poner en un pocillo + 1 cebolla morada cortada en juliana.
- En el vaso de la procesadora poner 1/2 taza de Aceite De Oliva +3 mandarinas picadas en cuartos y sin pepas + 1 cucharadita de mostaza + 1/2 cucharadita de jengibre rayado o pasta + 2 cucharadas de soya + jugo de 1 limón + 1 cucharadita de aceite de sésamo mezclar, procesar hasta hacer una salsa. Probar y rectificar el limón y la sal si es necesario.
- Agregar el aliño al Bowl con pescado mezclar y llevar al refrigerador 20 o 30 minutos.
- Rellenar las tacitas de masa justo antes de servir, espolvorear con sésamo de colores y almendras laminados y terminar con una rodaja de palta.

