Glow Bone



APERITIVOS / ENTRANTES

Tartar de atún con burrata y tomates confitados

4 raciones

Ingredientes

BASE DE STRACCIATELLA DE BURRATA

- Stracciatella de burrata

TOMATES CHERRY CONFITADOS

- Tomates cherry
- Aceite de oliva
- Ajo
- Orégano
- Sal

TARTAR DE ATÚN

- Atún
- Salsa de soja
- Piri piri
- Salsa Perrins (Worcestershire)

Elaboración

TOMATES CHERRY CONFITADOS

1. Confitar los tomates cherry al horno con aceite de oliva, ajo, orégano y sal

TARTAR DE ATÚN

2. Aliñar el atún únicamente con salsa de soja, un toque de piri piri y unas gotas de salsa Perrins

MONTAJE

3. Montar todo en un plato

RECOMENDACIONES

Opcional: añadir hojas de albahaca fresca.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone