XEF DE CASA

PLATOS PRINCIPALES

Tataki de atún con gulas al ajillo

15min · 2 raciones



Ingredientes

REDUCCIÓN DE MIEL Y SOJA

- Miel
- Salsa de soja

CREMA DE AGUACATE Y ALBAHACA

- Aguacate bien maduro
- Zumo de un limón
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Albahaca

ATÚN Y GULAS

- Atún
- Gulas
- Ajo
- Cayena
- Sésamo

Elaboración

REDUCCIÓN DE MIEL Y SOJA

1. Reducir la miel y la soja hasta obtener un néctar

CREMA DE AGUACATE Y ALBAHACA

2. Abrir el aguacate y hacer una crema con limón
3. Triturar con sal, aceite de oliva virgen extra y albahaca
4. Colar y reservar

ATÚN Y GULAS

5. Marcar el atún vuelta y vuelta por cada lado en aceite caliente
6. Añadir ajo y cayena para darle picante
7. Saltear las gulas

MONTAJE

8. Colocar la crema de aguacate como base
9. Añadir la reducción de miel y soja
10. Colocar las gulas por encima
11. Rematar con sésamo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa