

TATAKI DE ATÚN

INGREDIENTES: (para un lomo de + - 350 gr.)

- Lomo de atún
- 150 ml. Salsa de soja
- 150 ml. Mirim (vinagre de arroz)
- 100 ml. Zumo de limón
- 1 cucharadita de polvo de naranja (cáscara seca y molida)
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 pizca de sal
- Jengibre rallado



ELABORACIÓN:

Cuadramos el lomo, del tamaño que queramos hacer luego los filetitos.

Para la marinada: mezclamos la salsa de soja, el vinagre de arroz, el zumo de limón, azúcar, jengibre rallado, un poco de sal, y algo de polvo de naranja.

Damos calor a todas las caras del atún en plancha o sartén antiadherente, no muy fuerte, solo debe coger color un par de milímetros hacia el interior.

Sumergimos el atún en la marinada durante 24 horas, si no queda cubierto, deberemos dar vuelta de tanto en tanto, para que marine por igual.

Cortamos en lonchas finas y emplatamos acompañando con salsas, ensaladas, u otras guarniciones. En este caso ensalada con gajos de semillas de tomate raf y lonchas de boletus a la plancha