



Tartar de atún rojo macerado con soja, manzana, queso de cabra y acompañado de frutos rojos

Autor: Héctor Carabias, Café Corrillo (Salamanca)

Ingredientes:

- 120gr. Atún Rojo (lomo alto).
- 6 gotitas de soja.
- 20gr. Tomate pelado sin grana.
- 5gr. Pimiento rojo pelado.
- 5gr. Chalota.
- Ralladura de $\frac{1}{4}$ de naranja.
- 10gr. De queso fresco de cabra.
- 8gr. Manzana (Grand Smith).
- Wasabi.
- 1 yema de huevo.
- Aceite.
- Sal y pimienta.

Mise en place:

Picar el atún en cubitos de 5-7 mm por todos sus lados.

Picar el tomate, pimiento rojo, queso y manzana en cubitos de 3-4 mm.

Picar la chalota muy pequeña.

Hacer una mahonesa con 1 yema de huevo y aceite de oliva, aligerar con unas gotitas de agua.

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes.

Incorporar la mahonesa necesaria (lo que admita el tartar).

Poner a punto de sal y pimienta.

Dejar macerar durante 5 – 10 minutos.

Degustar en frío.