

Tataki de atún rojo con burrata Galbani, salsa mijo y tierra de aceitunas de kalamata

El atún con burrata Galbani es una buena propuesta para aquellos que buscan preparar un plato sencillo y exquisito. Su aspecto, olor y sabor son un festival para los sentidos que hará las delicias de los más foodies.



60 min.



4 pax



Fácil



€

Ingredientes

Para 4 personas

- 1 **burrata Galbani**
- 400 gr lomo de atún rojo fresco
- 100 ml de salsa soja
- 50 ml de vinagre de arroz
- 1 pizca de jengibre en polvo
- 4 gr de sal
- 350 gr de olivas Kalamata
- 200 gr semillas de sésamo
- 90 ml aceite de oliva extra

Preparación

Elaboración del atún:

En un bol mezclar el vinagre de arroz con la salsa de soja, la cucharadita de jengibre y la sal.

Cortar los lomos de atún al estilo "puente nuevo" o Saku

Colocar los lomos en la mezcla para que se marinen dando la vuelta de vez en cuando.

Dejar reposar 15 minutos.

En una sartén sellar los lomos de atún 10 segundos por cada lado.

Dejar que se enfríen y cortar con un cuchillo muy fino.

Poner en el fondo del plato la salsa mijo, colocar encima el atún corlado, la **burrata Galbani** y la tierra de aceitunas.

Elaboración de la salsa mijo:

Tostar las semillas de sésamo en una sartén durante 5 minutos.

En un vaso de la picadora o molinillo añadir las semillas y una pizca de sal.

Cuando se empiece a formar una pasta añadir el aceite de oliva lentamente hasta obtener una pasta cremosa.

Guardar la salsa en un recipiente hermético y reservar.

Elaboración de la tierra de aceitunas Kalamata:

Quitar el hueso a las aceitunas.

Colocarlas en un plato al microondas a máxima potencia durante 10 minutos.

Sacarlas del microondas y dejar reposar durante 8 horas a temperatura ambiente tapadas.

Triturar las olivas negras con un robot de cocina y guardarlas en un recipiente.



Sugerencia del chef

- Si compras el sésamo tostado, tu salsa será mucho más rápida.
- El cuchillo para cortar los tacos de atún debe estar muy bien afilado para poder hacer cortes precisos.



Receta elaborada por el equipo de LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA, S.L.U.
Todos los derechos reservados. Marcas registradas.