

ENSALADA DE ATUN MARINADO CON SESAMO Y LIMA



INGREDIENTES

500 g lomo de atún fresco

Limón, sal

MARINADO

2 c.s. pasta ají amarillo

1 c.s. jengibre rallado

1 c.s. salsa ostras

Zumo 3 limas

2 c.s. salsa soja

1 c.s. aceite sésamo

ENSALADA

100 g zanahorias

100 g pimientos rojos

150 g tirabeques

1 bolsa brotes tiernos

50 g cacahuets

Aceite oliva, sal

Pasta brick

Aceite girasol

MODO DE HACERLO

MARINADA

Mezclar en un bol, con la ayuda de unas varillas, la pasta de ají, el jengibre, la salsa de ostras, el zumo de lima y la salsa soja.

Agregar el aceite de sésamo, batiendo hasta emulsionar.

Untar el pescado con parte de esta marinada y dejar reposar en la nevera.

Reservar el resto de la marinada.

ENSALADA

Cortar todas las verduras en dados muy pequeños, saltear ligeramente en un poco de aceite de sésamo, retirar del fuego y agregar los cacahuets también picados y rectificar de sal.

Cortar la masa de pasta en tiras y freírlas hasta que estén doradas y crujientes.

Cortar el atún en láminas finas y sazonar con limón y sal.

Presentar en la base del plato las verduras y brotes para la ensalada. Disponer encima el lomo de atún cortado en tiras finas. Bañar con la marinada reservada y decorar con las tiras crujientes de pasta brick.