

SOPA DE TOMATE CON TARTAR DE ATÚN ROJO

INGREDIENTES

1 kg tomate de pera
 ¼ diente de ajo
 Miga de pan
 Aceite
 Sal
 Para el tartar
 Atún rojo
 Aceite (sesamo y oliva suave)
 Mostaza
 Salsa soja
 Lima
 Cebolla roja
 Sal y pimienta
 Ají (o tabasco si le queremos dar un toque picante)
 Semillas de sesamo



ELEBORACIÓN

1. El tomate debe de estar del tiempo. Mejor si lo pelamos. Y si quitamos las pepitas, nos quedara mas fino.
2. Macerar los tomates con el aceite, el pan y el diente de ajo, e incluso un día entero. Si queremos que no repita, después del macerado, quitamos el diente de ajo una vez terminado. Quedará el sabor, pero no repetirá.
3. Trituramos y lo rectificamos de líquido si lo queremos beber o tomar con cuchara, lo hacemos en la Thermomix.
4. Para el tartar, el pescado deberá haber sido congelado con anterioridad para evitar el anisakis, lo cortaremos en trocitos pequeños, picando cuidadosamente a cuchillo. Colocaremos en un bol el atún picado salpimentado y le añadiremos un toque de salsa de soja (mostaza opcional), si hiciese falta le añadiremos un poco de lima. Agregamos también la cebolla morada (previamente metida en agua con hielo y sal) y el ají, así como un poco del cebollino picado y las semillas de sesamo. Aliñamos bien hasta que este bien marinado.
5. Nos dispondremos a montar nuestro plato.
6. En el centro con un molde colocaremos unas cucharadas de sopa de tomate. Pondremos una quenelle de tartar encima o con la ayuda de un molde. Pondremos el resto de ingredientes decorativos a nuestro gusto.



FRUTOS
DE CÁSCARA



CONTIENE
GLUTEN



GRANOS
DESÉSAMO



veranstal