



Así se cocina el 'Tartar de atún rojo, mango y aguacate', del Chef Davidoff Lugo

PASOS PREVIOS

a) Ingredientes (para 4 comensales)

400 gr de aguacate (aguacate de Mogán)
400 gr de atún rojo (de la costa de Mogán)
400 gr de mango (de las huertas de Mogán)
100 gr de brotes tiernos
1 ají dulce venezolano
50 ml de aceite de sésamo
25 ml de soja
25 ml de mirin
25 ml de zumo de yuzu (cítrico japonés)
4 hojas de shiso
2 gr 7 especias japonesas
25 ml de vinagre de mango
05 gr de sal de limón

LA ELABORACIÓN

Paso 1

Mezclar en un bol el aceite de sésamo, la salsa de soja, la salsa de mirin y el zumo de yuzu. Añadir el atún cortado en daditos y dejar macerando durante 30 minutos.

Paso 2

Cortar el mango y el aguacate en daditos pequeños.

Al mango cortado le añadimos el vinagre de mango y el ají picado muy finamente.

Al aguacate le añadimos las especias japonesas y un poquito de zumo de Lima.

PRESENTACIÓN

Coger un aro de emplatado y formar capas en este orden: Atún, mango y aguacate.

Para decorar y finalizar el empelado añadir las hojas de shiso y los brotes tiernos. Aliñar con la maceración del atún, un poco de sal de limón y ralladura de lima.