



TARTAR DE ATÚN ESTILO ORIENTAL

Ingredientes:

- ½ cucharada de wasabi
- 4 cucharadas de aceite de olivo
- 2 limones, solo el jugo
- 4 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharadas de salsa teriyaki
- 2 cucharadas de mirín
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 2 chiles serranos sin semilla, picados finamente
- 200 g de atún fresco cortado en cubos
- Galletas saladas para decorar
- Lechuga para decorar

Procedimiento:

1. Marinación: 15 minutos.
2. Mezcla el wasabi con el aceite de oliva, el jugo de limón, el cilantro, la salsa teriyaki, el mirín, el vinagre de arroz e integra por completo. Añade el chile serrano y el atún.
3. Deja marinar por 15 minutos.
4. Ofrece en copas acompañando con las galletas y la lechuga.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: