



Tartar de atún y aguacate

Ingredientes - Para 5 persona(s)

- 400 g de *Atún fresco*
- 1 Ud. de *Aguacate*
- 3 Ud. de *Cebolleta*
- 4 Botella(s) de *Cebollino, crudo*
- 3 Cucharada(s) de *Alcaparra en vinagre*
- 1 Cucharada(s) de *Aceite de sésamo*
- 4 Cucharada(s) de *Aceite de oliva*
- *Vinagre de Módena*
- *Pimienta, negra*
- *Salsa perrins*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Corte del atún

Cortaremos el atún cuando todavía esté algo congelado, con lo que el corte será más limpio. Lo cortaremos en pequeños dados y los pondremos en un cuenco para aliñarlos con sal, pimienta, vinagre, los aceites y la salsa Perrins, revolviendo bien el conjunto.

Paso 2 - Cortar verduras

Trincharemos cebolleta y cebollino bien finos y los incorporaremos en el cuenco junto con las alcaparras.

Paso 3 - Cortar el aguacate

Pelaremos y cortaremos el aguacate también en dados muy pequeños y los añadiremos al cuenco. Provaremos y rectificaremos muy en especial de sal y vinagre, que dan el punto al plato.

Paso 4 - Emplatar

Untaremos con aceite un molde redondo y lo llenaremos con el preparado apretando bien la superficie. Sacamos el molde con cuidado y lo decoramos con tomate y aceite de oliva o con lo que queramos.

Paso 5 - Opcional

Opcionalmente se puede añadir huevo duro cortado también en dados pequeños. También se puede añadir salsa de soja o wasabi.