

TARTAR DE BONITO

INGREDIENTES:

500g de bonito limpio, sin piel, espinas, ni la parte oscura

40g de zumo de limón

60g de salsa soja

50g de pepinillos en vinagre

60g de aceitunas verdes sin hueso

2 cucharadas de alcaparras

100g de tomatitos

1 aguacate

cebollino, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Eche el bonito con el zumo de limón en el vaso y píquelo 6 segundos, velocidad 4, reserve en un bol.

Trocee las aceitunas y los pepinillos 4 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$, échelos sobre el bonito añadiendo las alcaparras y la salsa soja.

Parta por la mitad los tomatitos, vacíelos de las semillas y trocéelos con un cuchillo e incorpórelos al bol; reservando unos trozos para decorar.

Sin pelar el aguacate, pártalo por la mitad y gírelo hacia un lado para que se desprenda el hueso, pele las dos mitades, reserve una para decorar y pique en trozos pequeños la otra; echándola a continuación al bol, espolvoree con cebollino picado y mezcle todo bien, añada la pimienta y deje reposar un mínimo de media hora. Rectifique la sazón.

Para servirlo puede darle formas con moldecitos o con cortapastas, adórnelo con los tomatitos reservados y la otra mitad del aguacate, regándolo con un hilito de salsa soja.