

Libreta: Recetas tradicionales / Aperitivos y tapas

Creado: 26/03/2018 22:43

Actualizado: <http://> 27/03/2018 14:08

URLOrigen: [www.tranbel.com/Tataki de atún marinado con gelatina de Campari y naranja.html](http://www.tranbel.com/Tataki%20de%20at%C3%BAn%20marinado%20con%20gelatina%20de%20Campari%20y%20naranja.html)

Tataki de atún marinado con gelatina de Campari y naranja



Un tataki de atún que previamente he marinado en soja y jengibre fresco, acompañado de unos cubitos de gelatina de Campari, el famoso aperitivo italiano de intenso color rojo y característico sabor amargo, que contrarestando con la naranja le aporta un sabor muy original a este plato.

Ingredientes:

- un lomo de atún (yo siempre lo congelo primero para evitar el anisakis).
- Salsa de soja.
- Jengibre fresco.
- La ralladura de ½ lima.
- Escamas de sal Maldon.
- Unas hojas de Rúcula.
- 1 naranja.
- Yuzu en polvo * caso de disponer de este ingrediente, prescindimos del mismo.
- 1 hoja de gelatina neutra.
- 50 gr de Campari.
- 50 gr de zumo de naranja natural.

Elaboración:

Para la gelatina de Campari y naranja, tan sólo debemos poner en un cazo el Campari junto con el zumo de naranja natural, a partes iguales y cuando empiece a hervir retiramos del fuego y añadimos la gelatina (que previamente hemos hidratado durante 4 minutos), removemos y depositamos en un recipiente. Dejamos un par de horas en el frigorífico hasta que se solidifique. Una vez solidificada la gelatina, cortamos en pequeños cubitos y reservamos.

**El Campari es un licor bastante amargo, debemos tener la precaución de poner poca gelatina para que no amargue en exceso el plato.*

Pelamos la naranja y extraemos los gajos eliminando cualquier rastro de piel, cortamos en pequeños conos y reservamos. Marinamos el taco de atún, para ello lo empapamos en salsa de soja junto con unas rodajas de jengibre y lo tapamos con papel film. Lo dejamos media hora en el frigorífico.

Transcurrido el tiempo retiramos el atún del marinado, lo secamos con papel absorbente para que suelte el exceso de líquido y lo marcamos en una plancha bien caliente, por ambos lados unos segundos, evitando hacerlo en exceso para lograr de este modo que su interior quede jugoso. Retiramos del fuego y lo cortamos a láminas gruesas. Reservamos.

Para montar el plato simplemente disponemos las láminas de atún, sobre éstas unas escamas de sal maldon, la ralladura de lima fresca, unos pequeños cubos de gelatina de Campari y naranja, los trocitos de gajo de naranja, unas hojas de rúcula y el yuzu en polvo (caso de disponer de él)