

Tartar de atún



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de atún fresco
- 4 cucharadas de mostaza
- 2 chalotas
- El zumo de 2 limas
- 4 pepinillos en vinagre
- 1 tomate pequeño
- 100 ml de aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Limpiar el atún quitarle la piel y las espinas cortarlo en trocitos y reservar en un lugar fresco. En un bol o recipiente hondo, mezclar, con ayuda de las varillas, el zumo de limón, el aceite de oliva, las chalotas picadas, los pepinillos picados, el tomate cortado en cubos, sal, pimienta y la mostaza. Mezclar bien hasta obtener una salsa espesa y lisa. Mezclar la salsa con el atún y meter en el frigorífico, durante 1 hora. Servir acompañado de tostadas y rodajas de limón.