Taco de Atún fundido con provolone

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

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** Aitor Murillo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 160gr de Atún Fresco
- 200gr de Queso Provolone
- 2 unidades de Cebolla tierna
- 1 litro de Leche
- Gelespessa
- Sal
- Pimienta
- 60gr de Alcachofas

Preparación:

Paso 1
Elaborar la crema de provolone pochando la cebolla en juliana, tacos de queso,la leche y sazonamos

Paso 2
Fundir el conjunto triturar y colar

Paso 3
Espesar en termomix con el gelespessa. Reservar.

Paso 4

Cocer los corazones de alcachofas en octavos

Paso 5

Cortar el taco de atún marcarlo por los 4 bordes para terminarlo a horno

Paso 6

Saltear las alcachofas antes de emplata

Paso 7

Para el montaje: 1) Cortar por la mitad el atún para que se vea la parte rosada 2) Al lado colocar las alcahofas salteadas 3) En mesa jarrear el fundido de provolone 4) Decorar con un verde fresco