

# Taco de Atún fundido con provolone



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** JuanRa Aparisi **Recetizador:** Mone X



**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
- Gelespesa
- 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 gelespesa. 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 alcachofas salteadas 3) En mesa jarrear el fundido de provolone 4) Decorar con un verde fresco*