Tartar-burguer de atún con blinis Silueta

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

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** pepmar

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Exquisito tartar-burguer de atún con blinis hecho con Silueta.

Ingredientes para 3 personas :

- Atún
- Aguacate
- Cebollino
- Chalota
- Soja
- Limón
- Huevos de codorniz
- Pimiento del padrón
- Huevas de Lumpo
- Pan de molde integral Silueta
- Aceite oliva
- Sal y Pimienta
- mostaza

Preparación:

Paso 1

Para los blinis: Cogemos la rebanada de pan silueta, la cortamos con un molde redondo y formamos los blinis. Los introducimos al horno a 100 grados hasta que queden crujientes.

Paso 2

Para el tartar: Cortamos el atún a daditos y los introducimos en un bol, cortamos el aguacate, la chalota, el cebollino y lo mezclamos todo con unas gotas de limón, sal, pimienta, aceite y la soja.

Paso 3

Hacemos con un molde o con la mano las mini hamburguesas y pasamos por la plancha vuelta y vuelta, dejando marcado los dos lados de la hamburguesa y el centro totalmente crudo.

Paso 4

Para la decoración: freímos unos pimientos del padrón en aceite y huevo de codorniz. Una vez emplatados podemos pintar el plato con una lágrima de mostaza o la salsa que más os guste.