



TARTAR DE ATUN CON AGUACATE Y TORONJA ROSA

2 porciones

INGREDIENTES

70g de Aguacate en cubos(limón para evitar oxidación)

70g de Atún en cubos (aleta amarilla)

22g de Pepino en discos finos

40g de Supremas de toronja

2 pzas Croutones de baguette

20g de Frisse

2 g de Cebollino picado

3 g de Cebollino en batonet

3g de Cilantro

10g de Wan tan frito en cuadritos

50g de vinagreta de tartar

Emplatado

Se monta sobre una base de aguacate (sazonado con sal y limón partido en cuadros pequeños). Rodeada de roseta de pepinos y poner un circulo metálico hacer una capa de aguacate , seguida de una de wan tan frito y al final una de atún sazonado con vinagreta. Clavar dos cutones por encima y en medio poner la mezcla de ensaladas japonesa y cilantro sazonadas con vinagreta japonesa. (vinagre de arroz, aceite vegetal , sal y pimienta) Adornar con supremas de toronja en ambos lados del plato, quite el circulo metálico y esparza el cebollino picado