

Por: Miguel Ángel Mateos



Tacos de Atún Rojo marinado, con salsa Teriyaki y **Ajo Negro**.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
FUSIÓN



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
NEGRO

Ingredientes

- 2 dientes de Ajo Negro
- 2 rodajas de Jengibre pelado
- 90 gr de Atún por persona
- 2 cucharadas soperas de Salsa Teriyaki
- Sésamo negro
- 4 ajetes frescos
- 2 cucharadas de Salsa de Soja espesa
- 1 cucharada de Vinagre de Arroz
- Sal
- 1 cucharadita de café de Aceite de Sésamo
- 1 cucharada sopera de Mahonesa de Wasabi
- Aceite de oliva Extra

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo negro y los picamos lo más fino posible o, si queremos, los podemos machacar finamente hasta obtener una pasta de ajo negro.
2. Después, con un cuchillo bien afilado, racionamos 90 gramos de atún por persona, en tres tacos y reservamos.
3. En un bol, colocamos el ajo negro y añadimos las rodajas de jengibre bien picado, la salsa teriyaki, la salsa de soja, el vinagre de arroz, la mahonesa de wasabi y el aceite de sésamo.
4. Removemos todo bien, hasta obtener una salsa homogénea.
5. Introducimos los tacos de atún, durante 5 minutos en la salsa, y después, les damos la vuelta y los dejamos otros 5 minutos (de este modo, marinaremos adecuadamente el atún).
6. Mientras, fileteamos los ajetes frescos en diagonal y salteamos ligeramente en una sartén con un chorrito de aceite de oliva extra. Deben quedar con color vivo, y con textura al dente.

TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato blanco y plano, colocamos una línea de semillas de sésamo (como podéis ver en la fotografía del emplatado), y en sentido perpendicular a la línea de sésamo, colocamos 3 piezas de atún, una seguida de la otra pero sin tocarse.
8. Sobre cada uno de los lomos de atún, añadimos la salsa de nuestra marinada y sobre cada taquito, un poco de ajete fresco salteado. Nos aseguramos de que a todos los lomos les haya caído bien de ajo negro en la marinada, ya que el sabor es una verdadera delicia.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- La marinada la utilizaremos para cubrir el atún a modo de salsa. Es importante que antes de salsear, removamos bien para que se ligue y no quede dissociada.
- Siempre que trabajemos con soja, hay que tener mucho cuidado, ya que es muy fuerte y sube mucho el punto de sal de los alimentos.
- Los tacos de atún los podemos marcar en una sartén bien caliente unos segundos por todas las caras. En este caso, al ser tan pequeños y ser piezas muy buenas, solo con la marinada se consigue disfrutar del atún al máximo, de su sabor y de su textura.