



Consejo del chef

Puedes decorar con un poco de cebolleta picada por encima.

Raciones para 1

1
Lomo de atún

Sésamo blanco y negro

Salsa de soja

Vinagre de arroz

Aceite de sésamo

1
Cebolleta

- 1 Coloca el sésamo blanco y negro en el fondo de un plato llano. Coloca el lomo de atún encima y rebózalo por todos sus lados.
- 2 Marca el atún en una sartén antiadherente a fuego medio con un chorrito de aceite, unos 30 segundos por cada lado.
- 3 Deja reposar el pescado un par de minutos después de sacar de la sartén y córtalo en láminas finas para presentarlo luego en el plato.
- 4 Sirve el Tataki de Atún con una salsa a base de vinagre de arroz, aceite de sésamo y salsa de soja.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tataki-de-atun/>

