



ATÚN CRUDO CON AGRETTO DE FRESAS Y TOMILLO

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 25 minutos **Difficoltà:** medio 🇩🇪

Ingredienti per 4

- 3 fresas
- 15ml de vinagre de vino blanco
- 400gr de filete de atún limpio ya abatido
- 1 ramita de tomillo
- Sal q.s.
- Aceite de oliva virgen extra q.s.

Un aperitivo sensual con un sabor delicado fruto de la asociación de las fresas con el intenso sabor del tomillo.

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **25 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Prepare el agretto poniendo 2 rodajas de fresas en vinagre de vino blanco y dejándolo reposar durante 15 minutos.

Mientras tanto, corte el atún en carpaccio (lonchas muy finas).

Pasados ??los 15 minutos, ponga el carpaccio de atún en un plato y sazone con el agretto de fresa, la sal, el aceite AOVE, el tomillo y la fresa restante cortada en cubos pequeños. ¡Disfruten!

