



# TARTAR DE ATÚN ROJO CON CEBOLLETA Y LIMA, ESCAROLA, ACEITUNAS Y ALCAPARRAS Y CREMA DE CEBOLLINO

**Categoría:** Inicio **Tempo di preparazione:** 1 hora y 45 minutos **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4/6 porciones

## Para el tartar de atún:

- 480 g de filete de atún rojo
- Cebollino finamente picado
- Aceite de oliva virgen extra q.s.
- Sal q.s.
- Pimienta blanca q.s.

## Para la escarola con aceitunas y alcaparras:

- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- 1 guindilla en trocitos pequeños
- 300 g de escarola
- 20 g de alcaparras desaladas (para desalar: ponga las alcaparras saladas en un bol pequeño, cubralas con agua y dejelas
- desalar durante 10 minutos; si usa alcaparras en salmuera, en la botella, será suficiente enjuagar)
- 100 g de aceitunas negras deshuesadas

## Para la crema de cebolletas:

- 1 kg de cebolletas cortadas en juliana
- 1 diente de ajo machacado
- Aceite de oliva virgen extra q.s.
- 1 vaso de vino blanco seco
- Sal y pimienta q.s.

### Para decorar:

- 10 g de pistachos picados

*El tartar de atún es un plato de chef pero también es sencillo de preparar y en esta versión recuerda todos los sabores del mediterráneo: aceitunas, alcaparras, un poco de ajo .... ¡Disfrutar!*

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **1 hora y 45 minutos**

Porciones: **4/6**

### Preparación

Corte el filete de atún en daditos de aproximadamente 1 cm por lado; bátir temperatura, obtendrá de este modo el tartar, sazone con sal, pimienta, aceite y cebollino.

Cocine la escarola en una sartén con ajo y AOVE, sazone con las anchoas, sofría a fuego lento y añada las alcaparras.

Corte las cebolletas en juliana y póngalas en agua fría durante aproximadamente 1 hora, luego séquelas y dorelas con ajo machacado y aceite AOVE.

Añada el vino blanco salpimentar y páselos a la batidora hasta conseguir la consistencia de una crema

Ponga la salsa de cebolleta en el plato, coloque el tartar en el centro del plato y añada la escarola. ¡Disfruten!

