



TARTAR DE CIRUELAS Y ATÚN

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 15 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 320 g de filete de atún limpio
- Alcaparras al gusto
- Albahaca finamente picada al gusto
- Vinagre de vino blanco lo necesario
- Aceite de oliva virgen extra lo necesario
- Chile finamente picado al gusto
- 2 ciruelas

El sabor dulce y picante de la ciruela combinada al tartar de atún, como un entrante maravilloso veraniego.

Diflcultad: **fácil**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **15 minutos**

Porciones : **4**

Preparación

Corta finamente el atún con un cuchillo afilado.

Prepara el aliño en un cuenco aparte mezclando alcaparras albahaca aceite de oliva virgen extra y guindilla,

Lamina finamente la guindilla.

Presiona el atún en un molde pequeño para darle forma.

Corta las ciruelas en láminas muy finas y colócalas en el plato de servir.

Coloca el atún sobre las ciruelas y retira con cuidado el molde.

Vierte el aliño sobre el atún y sirva.

