



TARTAR DE ATÚN CON SETAS Y SOJA



INGREDIENTES: *(Para 4 personas)*

- 500gr. de atún
- Bandeja de champiñón, cep o ou de reig...
- Sal, pimienta
- Soja
- Aceite de girasol
- Cebollino
- Pimienta rosa



ELABORACIÓN:

1. Cortamos las setas a dados pequeños.
2. Cortamos el atún a dados de un cm.
3. Lo maceramos con un poco de soja y aceite de girasol.
4. Mezclamos las setas y el cebollino picado y rectificamos de sal y pimienta.
5. Amoldamos y con la ayuda de la mandolina hacemos unas laminas de setas y las colocamos alrededor del tartar.
6. Acabamos con una línea de reducción de soja y pimienta rosa.