



Tataki de atún rebozado con mayonesa de soja

Ingredientes 2-4 personas

140 g de Mayonesa
2 Cucharadas de salsa de soja
2 Aguacates
Medio de Cebolla morada
El zumo y la ralladura de 2 Limas
Salsa tabasco
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen extra
4 Piezas de atún rojo
Semillas de sésamo blanco y negro

Ingredientes 6-10 personas

350 g de Mayonesa
5 Cucharadas de salsa de soja
5 Aguacates
1 Cebolla morada

El zumo y la ralladura de 5 Limas
Salsa tabasco
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen extra
10 Piezas de atún rojo
Semillas de sésamo blanco y negro

Ingredientes 12-16 personas

560 g de Mayonesa
8 Cucharadas de salsa de soja
8 Aguacates
2 Cebollas moradas
El zumo y la ralladura de 8 Limas
Salsa tabasco
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen extra
16 Piezas de atún rojo
Semillas de sésamo blanco y negro

Preparación

Para preparar la mayonesa de soja mezclamos +100 g de mayonesa y emulsionamos con la salsa de soja. Probamos y rectificamos al gusto. Cortamos el aguacate en dados, lo mezclamos con la cebolla picada y lo aliñamos con zumo y ralladura de lima, tabasco, sal, pimienta y aceite. Rebozamos los filetes de atún con las semillas de sésamo. En una sartén a fuego fuerte, marcamos el atún con un poquito de aceite durante 1-2 minutos por cada lado (dependiendo del grosor de las piezas) para que se dore por fuera y quede crudo por dentro. Servimos el tataki cortado con la mayonesa y la ensalada de aguacate.

Notas

Podemos hacer versión sin gluten utilizando salsa tamari (es una salsa de soja sin gluten).