

Elaborada por :	Paola y Tristán	Fecha:	
Nombre del platillo:	Tataki de atún sobre tártar, crema de calabaza y sus caramelos		
Tipo de Cocina:	Moderna	Clasificación:	pescados/cremas
Tipo de Receta:	Std	Com	Unidad de la Receta:
			Pociones:



Clave	Conceptos	Cantidad/Unidad		
	Ingredientes	Peso Neto	Peso Bruto	Unidad

1		Atún o bonito		150gr.
2		Patata		1
3		Cebolla		1
4		Calabaza		1/2 ud
5		Fumet		1lt.
6		Champiñones		4 o 5
7		puerro		1ud
8		Apio		1 rama
9		Salsa soja		100ml
10		miel		50ml
11		ajos		4 o 5 dientes
12		jenjibre		50gr
13		vinagre arroz		75ml
14		limon		1ud
15		azúcar		100gr
16		Lecitina de soja		5gr
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Pre-Procedimiento

Cortamos el atun y ponemos a macerar con salsa de soja, miel, vinagre de arroz, ajos chafados, pieles de limon y un poco de jengibre rallado.

Cotamos toscamente la cebolla, la patata, la calabaza y unos ajos para ponerlos a rehogar en una olla para hacer crema. Cuando la verdura esté pochada añadimos fumet hasta cubrir y dejamos cocer a fuego medio.

Trituramos, pasamos por el chino y rectificamos.

Cortamos el puerro y los champis en brunoise muy fina y ponemos a rehogar en una sartén, apartamos. Cortamos el apio muy fino y lo mezclamos con la mezcla de puerro y champiñones. Cojemos el atún, cortamos un trocito y lo cortamos en daditos pequeños, añadimos a la mezcla anterior y lo ponemos bien de sal, reservamos. Cortamos un poco de calabaza en daditos, los blanqueamos. Hacemos un caramelo y vamos poniendo los dados de calabaza y sacandolos a un recipiente de agua fría para hacer caramelitos de calabaza. Sacamos el trozo de que nos queda de atún del líquido, éste líquido se quela y se pone a reducir al fuego.

Procedimiento

Marcamos el atún en una sartén a fuego muy fuerte, para sellar todos los lados pero que esté crudo en el centro.

En un plato ponemos un poco del tartar de atún, encima de este el tataki. A un lado ponemos los caramelos y la crema en un vaso. Napamos el atún con la reducción de soja y decoramos con un poco de aire de jengibre.

Transcrito por Tristán.

Nombre y firma de quien elaboró