

RECETARIO

tierra de sabor
CLUB SELECCIÓN

ATÚN SOBRE COULIS DE TOMATE Y VINAGRETA BALSÁMICA DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES:

1 taco de atún de 200gr
5 tomates
100gr de azúcar
2 melocotones
1 cebolleta
150ml de aceite de oliva
50ml de aceite de girasol
100ml de vinagre balsámico

PROCEDIMIENTO:

Para el coulis:

Pelamos y picamos los tomates.

Les ponemos en un cazo con un poco de sal, aceite y azúcar y lo dejamos a fuego suave durante 30 min hasta obtener un jarabe.

Para la vinagreta:

Picamos la cebolleta en brunoise, el melocotón lo pelamos y picamos en cubos.

Mezclamos el aceite de oliva, el aceite de girasol y el vinagre y se lo añadimos a la cebolleta y al melocotón.

Rectificamos de sal y reservamos.

Marcamos el atún en una sartén durante aproximadamente 2 min por cada lado y reservamos.

PRESENTACIÓN

En el fondo del plato ponemos el coulis, encima el atún y añadimos unas cucharadas de vinagreta. Decoramos con cebollino.

