

TARTAR DE *Atún*

🕒 60 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

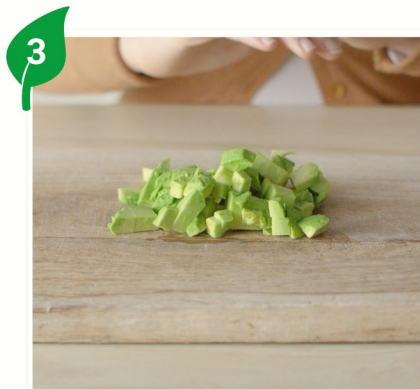
- 300 g de atún fresco
- 60 ml de salsa de soja
- 30 ml de vinagre de arroz
- 60 g de puerro
- Aceite de oliva
- 2 aguacates
- Sésamo tostado
- Primeros Brotes Gourmet Edición Fiestas**
- Topping Picatostes Ajo-Hierbas**



1 Corta el atún en pequeños cubos y **marínalo** en salsa de soja y vinagre de arroz durante 30 minutos.



2 Mientras, **parte** también el puerro en dados y **cocínalo** en una sartén con aceite de oliva.



3 Pela el aguacate, **retírale** el hueso y **córtalo** en porciones.



4 Mezcla los ingredientes anteriores y **emplátala** en un vaso.



5 Termina colocando sobre el tartar unos brotes Gourmet, **decora** con picatostes y un poco de sésamo.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Gourmet Edición Fiestas



Topping Picatostes Ajo-Hierbas

