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 **emplatala** 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

Florette