



Sashimi de Atún

Ingredientes:

- 250 gr atún

Para la soya de jengibre:

- 1 C de jengibre rallado
- 1/4 T salsa de soya
- 1 limón eureka (amarillo)
- 1 naranja
- 1 c miel de abeja
- 1 c aceite de ajonjolí/sésamo
- 1/4 c pimienta negra

Para terminar:

- 1 aguacate
- C/s aceite de sésamo/ ajonjolí
- C/s cebollín
- C/s ajonjolí

• *Equipo:*

- Tablita
- Cuchillo
- Bowl
- Cuchara

1



Pelar y rallar el jengibre, agregar la soya, limón, naranja, miel, aceite de sésamo y pimienta. Reservar.

2



Opcional: Sacar rebanadas muy delgadas de aguacate con un pela papas. Colocar un poco de aceite de sésamo para que no se oxide.

3



Secar con un papel absorbente el atún si es necesario y sacar un rectángulo.

4



Sacar rebanadas de medio centímetro contra veta. (Al otro sentido de las líneas)

5



Acompañar con cebollín, soya de jengibre y ajonjolí si es de tu agrado.

6



Y disfrutar :) !!!

2 porciones - 20 min