

Ensalada de tomates de temporada con ventresca de atún

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 kg de tomate raf
- 300 gr de tomate cherry
- 20 filetes de ventresca de atún en aceite de oliva virgen extra
- 30 ml de aceite de oliva virgen extra
- 5 ml de reducción de vinagre de Módena
- Cebollino
- Sal gris de Guérande
- Pimienta negra molida

/ Preparación

Elaboración

Cortar el tomate raf a dados de unos 5 x 5 cm para que se puedan comer de un bocado.

Colocar los trozos de tomate en un bol.

Cortar los tomates cherry por la mitad y añadir al bol.

Cortar el cebollino y reservar.

Añadir el aceite, la sal, la pimienta y el cebollino. Mezclar con cuidado para no romper los trozos de tomate.

Emplatado

Disponer la mezcla de los tomates en un plato o una fuente.

Colocar los filetes de ventresca por encima y decorar con un poco de cebollino y con unos puntos de Módena alrededor del tomate.