Tataki de atún con crema de almendras y granizado de uva

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 15 personas:

- 1 kilo de atún de buena calidad
- 250 ml de salsa de soja
- 250 ml de aceite de oliva
- 20 ml de aceite de sésamo
- Un poco de cebollino
- Semillas de chía
- Una rebanada fina de pan
- Granizado de uva

Para la crema de almendra:

- 1 kilo de almendras crudas
- 500 gramos de pan (puede ser de molde)
- 1 grano de ajo escaldado
- 1,5 litros de agua
- 150 gramos de aceite de gira-sol
- 150 gramos de aceite de oliva
- 100 cl de nata
- Sal

/ Preparación

Elaboración

Empezar a hacer la **crema de almendras**. La tarde anterior, poner las almendras y el pan en un recipiente, y cubrirlas con agua. Al día siguiente, capolar el ajo y añadir las almendras, el pan, la nata y el agua. Triturarlo todo, mientras añadís los aceites, como si se tratara de una emulsión. Debe quedar con una **consistencia cremosa y ligera**. Si hace falta, rectificar con la sal.

Por otra parte, cortamos el lomo del atún en rectángulos y los marcamos sobre la plancha, 30 segundos, por ambos lados. Una vez se hayan enfriado, los ponemos a **marinar con los aceites y la soja dentro de una bolsa al vacío**, durante 12 horas.

Para acabar el plato, **cortar los rectángulos de lomo finamente** y colocarlo dentro de un plato, con un poco de cebollino, cortado pequeño, encima. Ponerle el granizado por encima y la crema de almendras alrededor. Podéis acabar de emplatar con una rebanada de pan pasada dentro de una paella con **aceite y unas semillas de chía**.