

Lomo de atún rojo de almadraba rebozado con pistachos, mollejas glaseadas con balsámico y espuma caliente de almendras



Ingredientes

para 4 personas

- 4 solomillos de atún de 180 grs. cada uno
- 300 grs. de pistacho pelado y molido
- 200 grs. de mollejas de cordero
- c.s. jugo de cordero
- c.s. caramelo de vinagre balsámico

Espuma de almendras

- 250 cl. caldo de pescado
- 100 grs. de almendras crudas

preparación

Salpimentar y dorar los lomos de atún en una sartén antiadherente y dar el punto de cocción en el horno a 180°C y reservar.

mollejas

Blanquear las mollejas en agua con sal y vinagre durante 2 min. Refrescar en agua y hielo, limpiar de piel y telillas. Saltear las mollejas con aceite de oliva, añadir jugo de cordero, caramelo balsámico y glasearlas. Reservar

espuma de almendras

Llevar a ebullición el caldo de pescado, añadir las almendras y dejar infusionar. Pasar por la termomix y después por un colador fino. Reservar y en el momento de servir calentar en un bol y emulsionar con una varilla hasta hacer una espuma.

Para presentarlo, calentar el atún, pasar por el pistacho y disponer en el centro del plato. Con ayuda de una cuchara coger la espuma y poner alrededor del atún al igual que las mollejas

