

SOLOMILLO DE ATÚN MARINADO EN MISO

Ingredientes:

10 g de jengibre fresco pelado
50 g de aka miso
50 g de salsa de soja
1 cucharada de azúcar moreno
40 g de mirin
40 g de sumo de lima
1 solomillo de atún fresco (400g)
1 aguacate pelado y en láminas
20 g de aceite de sésamo
20 g de vinagre de arroz
200 g de puerros
1 – 2 láminas de alga nori
½ cuchararita de wasabi
1 cucharada de agua
100 g de mayonesa
3 rabanitos cortados en láminas
semillas de sésamo tostado.



SOLOMILLO DE ATÚN MARINADO EN MISO

Preparación:

1. Ponga en el vaso el jengibre y trocee **3seg/vel 6**.
2. Con la espátula, baje el jengibre hacia el fondo del vaso. Agregue el aka miso, la salsa de soja, el azúcar, el mirin y el zumo de lima. Mezcle **10seg/vel 3**.
3. Corte el solomillo de atún por la mitad sin llegar a dividirlo en dos partes, como si fuera un bocadillo. Rellénelo con algunas de las láminas de aguacate reservando algunas para la presentación final. Ponga un rectángulo grande de film transparente sobre la encimera, coloque el solomillo en el centro y riéguelo con la mitad de la mezcla del vaso, de manera que quede bien impregnado. Envuelva el atún, ajustandolo bien para que no quede aire dentro y a continuación, envuélvalo de nuevo con film transparente. Póngalo en el varoma y deje marinar unos minutos.
4. Añada a la mezcla que ha quedado en el vaso el aceite de sésamo y el vinagre de arroz. Programe **2min/Varoma/vel cuchara**.
5. Incorpore las rodajas de puerro al vaso y sitúe el varoma en su posición. Programe **7 min/varoma/giro inverso/vel cuchara**.
6. Abra la tapa del varoma hacia el lado opuesto a usted, con cuidado de no quemarse, dé la vuelta al contenido y tape de nuevo. Programe **3 min/varoma/giro inverso/vel cuchara**. Desenvuelva el atún, vierta el jugo que haya soltado en el vaso y enrolle el solomillo con las algas nori humedeciendo con agua los extremos para que se pegue bien. Corte el atún en rodajas de 1 cm.
7. Disuelva el wasabi en la cucharada de agua, mézclelo con la mayonesa y póngalo en una salsera.
8. Vierta el contenido del vaso en una fuente, coloque encima las rodajas de atún, decore con láminas de aguacate y rabanito y espolvoree encima las semillas de sésamo. Sirva acompañado de la mayonesa de wasabi.