Hojas de lechuga Jimbee con tartar de atún con yema curada, lima, cebolleta, sésamo y wasabi

Para 20 Snack

Para el atún

- 500gr de atún Bluefin

Limpiar el atún y cortar dados de medio centímetro o un poco menos. Intentaremos que sean regulares. Esta operación la realizaremos justo antes de preparar el plato para evitar que se oxide. También podemos picar las carnes del atún mas pequeñas, como un Steak Tartar o las podemos cortar a laminas y luego aplastar ligeramente con el reverso del cuchillo. Todas las opciones son buenas pero en este caso, la salsa es mas parecida a una marinada que a un aliño y es mejor que el tipo de corte del atún sea de un tamaño un poco mas grande de lo normal.

Para sazonar en atún

- 50Ml Salsa Ponzu
- 20 Ml Salsa de soja "si no encontramos ponzu, todo soja"
- 5 gotas de salsa Tabasco
- 5Gr Pasta de Wasabi o Raifort
- 5Gr Mostaza Dijon Antigua
- 10Gr Jengibre rallado
- Ralladura de ½ lima.
- Gotas zumo de lima

Para la salsa de yema pasteurizada

- 4 yemas de huevos frescos camperos
- 30 Ml Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra

Separar yemas de claras, introducir las yemas en un bol, sazonar y batir ligeramente. Colocar el bol encima de un cazo con agua para hecer una cocción suave al baño maria. Trabajar con una cuchara las yemas hasta que alcancen unos 60Cº.. Emulsionar con aceite de oliva

Otros

- Huevas de pez volador "tobiko"

- Brotes de cilantro, mostaza rizada, brotes picantes o cítricos
- Juliana muy fina de Raifort y verde de cebolleta
- Juliana muy fina de piel de Kumquat
- Sésamo tostado o sésamo con Wasabi

Montaje

Mezclar en tartar de atún con los aderezos, rellenar las hojas de lechuga Jimbee con un par de cucharadas, un hilo de salsa de yema, agregar 5Gr de huevas de pez volador (tobiko) Colocar las hojas en un plato de presentación . terminar con un poco de sésamo, las julianas y unos bortes cítricos, picantes y especiados