



ATÚN SELLADO CON SALSA TERIYAKI

Un delicioso sabor oriental con el atún sellado con salsa teriyaki,
ideal para compartir.



INGREDIENTES

- 4 lomos de atún (250 g c/u)
- 1/2 taza de salsa de soya
- 2 cda. de aceite de oliva
- 4 cdas. de ajonjolí negro
- 6 cdas. de salsa de soya
- 2 echalote picado finamente
- 2 diente de ajo picado finamente
- 4 cdas. de ajonjolí blanco
- 4 cdas. de aceite de oliva
- 2 cda. de vinagre



INSTRUCCIONES

Marina el atún en la salsa de soya en el refrigerador por lo menos durante una hora. Coloca el ajonjolí blanco y negro en un plato hondo y mezcla. Retira el atún del refrigerador y pasa por la mezcla de ajonjolí en la parte superior.

En una sartén antiadherente calienta el aceite y coloca el atún sólo dos minutos por cada lado.

Deja reposar el lomo de durante tres minutos más y rebana finamente.

Mezcla todos los ingredientes de la salsa en una olla y hierva durante cinco minutos o hasta que tome consistencia.

Para servir, coloca las rebanadas de atún en el plato y baña con la salsa; acompaña con arroz al vapor o una ensalada fresca.