

# ATÚN CRUDO CON VINAGRETA DE SOJA, HUEVAS DE ARENQUE Y MAYONESA DE WASABI

## Ingredientes:

---

- 300g de atún muy fresco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

## PARA LA VINAGRETA DE SOJA

### Ingredientes:

---

- 100 gr. de salsa de soja
- 300 ml. de aceite de oliva virgen
- 50 ml. de vinagre de vino blanco
- Zumo de medio limón
- Pimienta blanca molida
- Sal

## PARA LA MAYONESA DE WASABI

### Ingredientes:

---

- 1 huevo
- 100 ml de aceite de oliva virgen suave
- 2 cucharadas de wasabi
- Sal
- Pimienta

## Elaboración de la receta:

---

1. Cortamos el atún en lonchas muy finas estilo sashimi.
2. Lo aliñamos con aceite de oliva.
3. Hacemos la vinagreta emulsionando todos los líquidos y lo ponemos en el fondo del plato que será nuestra salsa.
4. Hacemos la mayonesa de forma tradicional poniendo en el fondo el huevo, el chorro de limón, el aceite, la sal y el wasabi y batimos enérgicamente desde abajo arriba hasta que emulsiones todo.

Terminamos el plato con:

- Huevas de arenque
- Sésamo blanco