



# Tataki de atún con salsa picante

Categoría  
Entradas e Petiscos

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Seleccione

Com quem?  
Seleccione

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva

- 600g de lomos de atún
- 100g de mezcla de semillas de sésamo
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharadita de copos de guindilla
- 2 cebollas
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Cilantro, al gusto
- 50ml de Vinagre Gallo

## Modo de preparación

1

Secar bien el filete de atún y frotarlo con las semillas de sésamo.

2

Calentar el Aceite de Oliva Reserva Gallo en una sartén antiadherente y dorar el atún durante 30 segundos por cada lado. Retirar y dejar reposar.

3

A continuación, preparar la salsa. Mezclar en un bol 4 cucharadas de Aceite de Oliva Reserva Gallo con la salsa de soja, los copos de guindilla, el Vinagre Gallo, sal y pimienta.

4

Cortar el atún en rodajas finas, colocar en un plato, espolvorear con las cebollas en rodajas, el cilantro picado y la salsa.

## Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloporthugal.com](http://www.galloporthugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide