

## **ATÚN SELLADO CON POLVO DE JUDÍAS**

**INVITADA: DANI ORIHUELA, CHEF**

**EMISIÓN: 19 de enero de 2010**

### **INGREDIENTES**

1 lomo de atún

1 tacita de sésamo tostado

1 taza de judías negras

Para el marinado:

En un vaso:

2 partes de vinagre de Módena

1 parte de aceite de sésamo

3 partes de salsa de soja

Para la guarnición:

1 paquete de noodles (pasta japonesa)

1 cucharadita de vinagre

1 cebolleta para decorar

2 cucharadas de mayonesa

1 puñadito de semillas de amapola

1 pizca de esencia de vainilla

Un puñado de spaguettis del nº2

Aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.

1 cacharro con agua fría y hielo para sellar el atún

*el gusto es mio*

## ELABORACIÓN:

Explicamos cómo se marina el pescado, aunque ya lo tenemos hecho porque hay que dejarlo dos horas como mínimo.

Mezclamos tres partes de soja por dos de vinagre de Módena y una de aceite de sésamo. En esa mezcla pondríamos el atún.

En una sartén con un pizco de aceite hacemos un vuelta y vuelta con el atún.

Sacamos el atún y lo metemos en un bol con piedras de hielo para así detener que se vaya haciendo por dentro.

Tenemos las judías negras ya molidas (él lo hace con la Termomix) y lo mezclamos con la semilla de sésamo.

‘Empanamos’ los atunes en esa mezcla

Se corta en rodajas

Hacemos la mayonesa de vainilla y amapola: en un vaso ponemos la leche, el diente de ajo, el aceite de girasol y mezclamos; al final añadimos la vainilla y la amapola y batimos de uevo.

Hacemos los spaguettis fritos: freidora o sartén honda, aceite muy caliente y freímos los spaguetti. Cuando lo saquemos le ponemos sal y pimienta.

Emplatar todo, junto a los noodles, que ya están hechos.

Mezcla aceite de sésamo, azúcar y vinagre, y esa mezcla la rocía sobre los noodles.

Es un plato que se sirve frío

el gusto es mío