

CEVICHE DE ATÚN

INGREDIENTES

Atún
Leche de tigre (ver receta)
Sal
Aceite de sesamo (opcional) para el Nikkei
Sésamo
Ají amarillo
Cebolla morada
Cilantro
Ají limo
Salsa de soja (opcional) para el Nikkei



ELEBORACIÓN

1. Trituramos 140 g de galletas. Incorporamos 80 g de mantequilla sin sal derretida y trituramos un poco más. Utilizaremos un molde desmontable de 22 cm. En la base colocamos una hoja de papel vegetal y enmantequillamos y enharinamos las paredes. Echamos la galleta en el molde y la alisamos bien. Horneamos parcialmente durante 10 minutos con el horno precalentado a 200°C.
2. Para el relleno echamos en el vaso de la batidora 1 kg de queso crema a temperatura ambiente. Incorporamos 20 g de harina de trigo, 6 g de sal y mezclamos con la pala plana. Batimos hasta conseguir una textura cremosa. Incorporamos 200 g de azúcar, 200 g de creme fraiche (o de sour cream) y 1 cucharadita de extracto de vainilla.
3. Batimos durante 3 minutos a velocidad media, bajamos la mezcla de las paredes e incorporamos los huevos de uno en uno. Echamos un huevo tamaño L y batimos hasta incorporar.
4. A continuación, echamos un segundo huevo y batimos. Mismo proceso con el tercer huevo. Una vez integrados los huevos, mezclamos con una espátula para remover bien la mezcla. Echamos la mezcla en el molde. Bajamos la temperatura a 150°C y horneamos durante 70 minutos. Pasado el tiempo apagamos el horno, abrimos ligeramente la puerta y colocamos un tope. Dejamos la tarta enfriarse de esta manera durante 1 hora. Y una vez fría a la nevera durante un mínimo de 6 horas. Yo recomiendo dejarla de un día para otro.
5. Para desmoldarla pasamos un cuchillo por el borde, y abrimos el molde con cuidado. Cortamos una porción para servir. Acompañamos de nata bien montada, mermelada de fresa y unas fresas frescas.



FRUTOS
DE CÁSCARA



GRANOS
DE SESAMO



PESCADO



APIO



SOJA