FILETTO DI TONNO ESOTICO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 480g filetto di tonno
- 200g Salsa Guacamole
- 4 ciliegini gialli
- 50g yogurt
- 30g Crema di Aceto Lime-Tè Verde
- q.b. Olio di Semi di Sesamo
- q.b. Sale Rosa Grosso
- q.b. Gomasio
- q.b. zucchero

PROCEDIMENTO

- In un pentolino scaldare lo zucchero senza farlo bruciare, successivamente aggiungere l'acqua fatta bollire a parte e realizzare il caramello, quindi immergere i pomodorini e passarli nel Gomasio.
- A parte miscelare lo yogurt con la crema di aceto, il sale e l'olio di sesamo.
- Passare il filetto di tonno nel Gomasio e arrostirlo in padella ben calda con un filo di olio di sesamo per pochi secondi.
- Tagliare il filetto in 4 porzioni e posizionare nel piatto con alla base la salsa guacamole, guarnire con alcune gocce di salsa lime e tè verde e il pomodorino caramellato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Salsa Guacamole



Crema di Aceto Lime-Tè Verde



Olio di Semi di Sesamo



Sale Rosa Grosso



Gomasio