**CARNE DE LOMO DE ATUN BALFEGO AHUMADO CON OLIVAS VERDES Y NEGRAS, ALCAPARRAS Y MOSTAZA**

**23/7/16**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STEAK TARTARE: 7 PAX**  - 340 gr de carne de ATUN BALFEGO picado  - 10 gr de perejil  - 20 gr de cebolleta  - 20gr de alcaparras  - 2 yema de huevo  - 50 gr de aceite de oliva virgen  - 40 gr de ketchup Heinz  - 16 gr de mostaza savora  - 4 gr de tabasco  - sal  - pimienta  - pimienta d´Espelette  - 20 gr de salsa Lee Perrins  **1PAX 5OGRS DE ATUN**  **Pasta de olivas:**   * 300gr de aceituna Kalamata deshuesada Francesc Collet * 250gr de agua mineral   **ESFERAS DE OLIVAS:**   * 370gr de licuado de aceituna Kalamata * 1,2gr de Xantana * 3,7gr de gluco     **JUGO DE ACEITUNA Y TOMATE: 13PAX**   * 100gr de licuado de aceituna * 300gr de infusión de tomate   **IPAX 30GRS DE JUGO**  **Para el remojado del pan**:  - 200 grs. pasta aceituna negra  - 700 grs. agua.  - 2 c/s. tinta negra chipirón congelada.  - PAN BIMBO SIN MIGA  **OTROS**  **2 hojas de cogollos**  **1 ramillete de pack tsoi verde**  **2 hohas de mizuno verde** |  | **Preparación:**  **Para steak tartare:**  **LA CARNE TIENE QUE ESTAR MUY FRIA Y LA RACION MINIMA ES ESTA**  Picar el atún a cuchillo en cuadrados de 2 mm y uniforme.  . Sazonar al gusto con sal, pimienta y pimienta d´Espelette.  Añadir sobre el atún la guarnición: perejil, cebolleta y alcaparras picadas muy finas.  Aparte en un bol poner la yema de huevo y la mostaza; añadir poco a poco el aceite y batir con una varilla hasta emulsionar ligeramente.  Añadir el ketchup, el tabasco y salsa Lee Perrins.  Añadir el atún . Mezclar bien, poner aparte. Poner en un plato con un aro de 90 mm.  **Para la pasta de oliva:**  Introducir todos los ingredientes en la thermomix y triturara hasta obtener una pasta muy fina.  Colar por un chino fino.  **Para las esferas de olivas:**  Con la ayuda de una túrmix integrar el gluco en el licuado.  Después hacer la misma operación con la Xantana  Siempre trituraremos el conjunto en este orden.  Colar por chino fino la mezcla y quitar el aire con la ayuda de la maquina de vacío.  Formar esferas en el baño de alginato.  **Para el jugo de aceituna y tomate:**  Deshuesar las aceitunas.  Pasar por la licuadora coreana y filtrar el liquido resultante por una estameña.  Mezclar el jugo obtenido con la infusión de tomate y texturizarlo con Xantana, 1,5grs x l litro.  **Para las rocas de aceituna negra:**   * Cortamos la aceituna a 1cm de grosor y todo su largura * la pasta de aceituna de Calamata escurrida de aceite la juntamos en la thermomix junto con el agua y la tinta de chipirón. * Trituramos a velocidad máxima hasta que la mezcla ha cogido temperatura. * En este momento la pasamos por un colador y la echamos sobre los trocitos de pan que tenemos en una bandeja. * Dejamos que empape bien comprobando que el interior de los trozos de pan están perfectamente teñidos de negro. * Ir sacando con la mano los trocitos de pan y los ponemos en otra bandeja con papel sulfurizado. Metemos a horno a 120Cº durante 2-3horas aprox * Antes de retirarlos asegurarse de que están perfectamente secos. Conservar en un tuper con gel de sílice o mejor en la deshidratadora |