



# Tartar de atún, remolacha y manzana

## Ingredientes 2-4 personas

200 g de Atún rojo  
50 g de Manzana verde  
80 g de Remolacha cocida  
2 Cucharaditas de aceite de sésamo  
2 Cucharadas de salsa de soja  
Tabasco o salsa picante (opcional)  
Cebollino al gusto para decorar  
Semillas de sésamo al gusto para decorar

## Ingredientes 6-10 personas

500 g de Atún rojo  
125 g de Manzana verde  
200 g de Remolacha cocida  
5 Cucharaditas de aceite de sésamo  
5 Cucharadas de salsa de soja  
Tabasco o salsa picante (opcional)  
Cebollino al gusto para decorar  
Semillas de sésamo al gusto para decorar

## Ingredientes 12-16 personas

800 g de Atún rojo  
200 g de Manzana verde  
320 g de Remolacha cocida  
8 Cucharaditas de aceite de sésamo  
8 Cucharadas de salsa de soja  
Tabasco o salsa picante (opcional)  
Cebollino al gusto para decorar  
Semillas de sésamo al gusto para decorar

## Preparación

Picamos el atún, la manzana y la remolacha en dados no muy grandes y lo ponemos en un bol. Aliñamos con el aceite sésamo, la salsa de soja y la salsa picante al gusto. Probamos y rectificamos de lo que sea necesario. Emplatamos con un aro poniendo un poco de cebollino y semillas de sésamo.