

### **Taco de atún con costra de pimientos de colores y sal y salsa de mango y cebolla**

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tiempo total de preparación: 25 minutos



#### **INGREDIENTES:**

- 600 g de lomo de atún fresco (atún rojo, calidad sashimi)
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 4 hojas de alga nori (o bien un manojo de espinacas frescas)
- 1 mango
- 1 cebolleta tierna
- Cilantro fresco
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de semillas de sésamo negro
- 30 g de pimientos de colores en grano

#### **ELABORACIÓN:**

- Envolver el lomo de atún con las hojas de alga ligeramente humedecidas.
- En una fuente, colocar una base de **Sal Costa Alta Cocina** mezclada con las pimientos y humedecida con unas gotas de agua. Disponer encima el lomo de atún y cubrir con el resto de sal.
- Hornear a 220º durante 10 minutos.
- Retirar la costra de sal y el alga del pescado y enfriar en agua helada para parar la cocción, ya que para que esté bien jugoso, debe quedar cocido por fuera y crudo por dentro.
- Cortar el atún en lonchas y servir con un picadillo de mango, cebolleta, cilantro, aceite, vinagre y sésamo negro.