



# GASTRO RECETAS

## SAN MARTIN

De la mano del cocinero Alex Barrena, os proponemos unas fórmulas sencillas y muy resultonas elaboradas con productos del mercado San Martín que te vendrán de lujo si tienes poco tiempo para cocinar. ¡Atrévete con estos dos sabrosos DIY gastronómicos!

# Tartar de atún



### INGREDIENTES PARA 12 PINTXOS:

200 g de filetes de atún // 1 cebolla tierna // 4 lechugas de roble // 2 cucharadas de semillas de sésamo // 1 cucharada de sake  
// 2 cucharadas de salsa de soja // wasabi

### PREPARACIÓN:

**1.** Corta el atún con un cuchillo afilado en láminas finas y corta cada lámina en trozos pequeños. **2.** Ralla el jengibre y corta la cebolla tierna en aros muy finos. **3.** Tuesta las semillas de sésamo en una cazuela seca antiadherente hasta que se doren. **4.** Remueve en un recipiente el jengibre, la salsa de soja y el sake y añade el atún y la cebolla tierna. Déjalo reposar unos 10 minutos como mínimo. **5.** Pon 12 cucharas unas al lado de las otras encima de una hoja. Pon en cada cuchara una hoja de roble, un montoncito de filete tártaro de atún. Espolvorea con semillas de sésamo y adorna con un poquito de wasabi. **6.** Sírvelas directamente, sin dejar reposar a temperatura ambiente.



San Martín