



## BAR JUAN MARÍA

Caramelos cítricos de Atún marinado  
Cocinero: Juan María Ramírez

### ASÍ SE HACE

1. Marinamos los taquitos de Atún durante 6 horas en Soja y Cítricos.
2. Secar bien los taquitos y salazonamos.
3. Caramelizamos el Atún. Previo rebonizado en sémola cítrica.
4. Decoramos con flores de Cilantro, semillas de Amapola, Cítricos varios, pomada de Limón y Sémola Cítrica.

### TRUCOS Y CONSEJOS

Que el caramelo no se pase de 130°.

### TIEMPO/DIFICULTAD

De 35 a 40 Min / Media

## COCINA INNOVADORA 2019

### INGREDIENTES

- Atún de Almadaraba (plato)
- Naranja
- Lima
- Limón
- Salsa de Soja
- Azúcar blanca
- Sal
- Flores de Cilantro
- Pomada de Limón