



## COCINA INNOVADORA 2015

### INGREDIENTES

- Barriga de Atún / ·Plancton
- Fideos finos / ·Choco
- Caldo de Pescado / ·Leche
- Aceite de Girasol / ·Aceite de Oliva
- Ajo / ·Patatas
- Agua / ·Agar agar
- Soja / ·Gellan
- Albumina / ·Glespessa
- Tinta de Choco / ·Remolacha
- Lomo de Atún

## BAR FEDUCHY FOODIE CORNER

### Mordiente de Atún Rojo

Cocinero: Roberto Sánchez Ureba

### ASÍ SE HACE

1. Se hace una salsa de Pescado con tinta de Choco.
2. Se añaden los Fideos finos con jugo de Choco y Plancton.
3. Se decora con Alioli de carbón, crujiente de Remolacha, mini tartar de Atún y aire de Soja.
4. Para terminar planchamos el Atún a fuego fuerte.

### TRUCOS Y CONSEJOS

Hacer el plato por partes y después ir montándolo con mucho cuidado.

### TIEMPO / DIFICULTAD

40 Min / Alta