

# Tataki de atún

- 1.** En una sartén, colocar toda la pieza entera de atún en forma de rectángulo y cocinarla pocos segundos, haciendo vuelta y vuelta.
- 2.** Una vez está cocinado por la parte exterior, sacar rápidamente el atún y meterlo dentro de un bol con agua muy fría para cortar la cocción.
- 3.** Por emplatar, empezamos a cortar todo el atún en láminas y una vez cortado, con una manga pastelera, colocamos encima un poco de guacamole.