

Falso tofu de trigo con tartar de atún y dorada salvaje

- 1.** Se pica muy pequeño a cuchillo, tanto el atún como la dorada salvaje, para después mezclar las dos piezas y obtener el tartar.
- 2.** El falso tofu sirve de base para montar el plato, depositando el tártaro de atún y dorada salvaje.
- 3.** El plato se acaba de montar con “katsuobushi”, como se ve en las fotografías. Está hecho con virutas de atún seco, fermentada y ahumada, habitual en la cocina japonesa.