

Trilogía de Toro de Atún

Fundamental contar con un atún de primerísima calidad como Balfegó, que es la que se ha utilizado en este Taller de Cocina.

- 1.** Se corta el atún como se ve a la fotografía y se realiza las tres versiones.
- 2.** La primera versión se prepara con trufa de verano rallada por encima.
- 3.** La segunda versión se prepara con caviar de aceite Bargalló, que se coloca por encima del toro de atún.
- 4.** Y en la tercera se practica la técnica del “soasado” flameando con el soplete por encima del toro de atún como se ve a la fotografía.