



## Tartar de ton

Steps: 8

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

300 g	ton foarte proaspăt	1/2 buc	mango
1 buc	avocado	15 ml	suc de lămâie
45 ml	ulei de susan	2 linguri	coriandru tocat
15 ml	suc de lămâie	15 ml	suc de portocale
1 lingură	lingură ceapă uscată	15 ml	sos de soia
	sare și piper după gust		

### Instructions

Cu un gust delicios de aromat și tropical, acest tartar de ton și mango îți va răsfăța papilele gustative.

**Pasul 1.** Se taie cubulețe tonul, mango și avocado.

**Pasul 2.** Avocado se stropește cu suc de lămâie.

**Pasul 3.** Într-un castron, se combină ingredientele pentru uleiul parfumat.

**Pasul 4.** Jumătate din cantitatea de ulei parfumat se amestecă cu tonul tăiat cuburi.

**Pasul 5.** Jumătate din cantitatea rămasă se amestecă delicat cu mango, iar restul de ulei aromat se amestecă ușor cu avocado.

**Pasul 6.** Se amestecă bucățile de ton cu mango.

**Pasul 7.** Se assemblează pe o farfurie răcită cu ajutorul unui cerc metalic de 8 cm. În partea de jos se așază un strat de avocado, se nivelează cu o lingură, apoi un strat de ton și mango.

**Pasul 8.** Se ornează cu frunze de coriandru și se servește imediat, cu pâine prăjită și un pahar de vin alb.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

