

# Xusuzukuri de ventresca de atún con pantumaca

---

## Preparación

---

Para el lomo de ventresca: Se corta la ventresca de atún a contra veta. Cortamos unas 6 lonchas y reservamos. Para el emplatado: Se pone encima de nuestras lonchas de ventresca de atún rojo, el pan tostado, la pulpa de tomate, el aceite de oliva, la soja y la sal.

## Ingredientes

---

Ingredientes para 4 personas:

400 gr de ventresca de atún rojo

1 yesca de pan tostado picado

1 tomate rallado

Cs de soja

Cs de sal en escamas

Cs de aceite de oliva.

## Utensilios

---

Cuchillos japoneses

Bandeja de emplatado

Tenedores y cucharas de apoyo

## Instructor destacado

---



ARCOS®

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**