

DIRECTO · MEDIO

Atún rojo sellado con costra de sésamo al kamado (tataki)

Un lomo de atún rojo rebozado en sésamo y sellado 30-45 segundos por cara sobre el kamado al rojo vivo: costra tostada por fuera, corazón crudo y jugoso, y una salsa de soja, jengibre y lima que lo despierta.



PREPARACIÓN

20 min

COCCIÓN

4 min

COMENSALES

4

TEMPERATURA

280 °C

Ingredientes

600 g lomo de atún rojo en una pieza rectangular (apto para consumo crudo)

3 cda salsa de soja

15 g jengibre fresco rallado

2 cda aceite de oliva virgen extra

4 cda semillas de sésamo (mezcla de blanco y negro)

1 ud lima (zumo y ralladura)

1 cda aceite de sésamo tostado

1 pizca flor de sal en escamas

Pasos

1 TEMPLAR EL ATÚN

Saca el atún de la nevera 15 minutos antes y sécalo muy bien con papel: una superficie húmeda no agarra el sésamo y suelta vapor en la plancha. Recórtalo en bloques rectangulares de unos 4-5 cm de lado, que se sellan más uniformes que una pieza irregular.

2 SALSA CÍTRICA

Mezcla la salsa de soja, el zumo y la ralladura de lima, el jengibre rallado y el aceite de sésamo tostado. Prueba y ajusta: debe quedar punzante y fresco, no salado. Resérvala para el final; si la usas como marinada quemarás los azúcares al sellar.

3 COSTRA DE SÉSAMO

Pincela cada bloque con un poco de aceite de oliva y una pizca de flor de sal. Extiende el sésamo en un plato y presiona el atún por sus cuatro caras largas hasta cubrirlo de manera uniforme. Presiona, no espolvorees: la costra debe quedar pegada para no caerse en la plancha.

4 BRASA AL ROJO

Monta el kamado en directo, sin deflector, con la parrilla baja y una plancha de hierro fundido encima. Abre los tiros y lleva la cámara a 280 °C. La plancha está lista cuando una gota de agua baila y se evapora al instante; un termómetro infrarrojo debería marcar 250-280 °C en la superficie.

5 SELLAR 30-45 S

Coloca los bloques sobre la plancha y séllalos 30-45 segundos por cara, girándolos para tostar las cuatro caras largas. No los muevas mientras sellan. El centro debe permanecer crudo, rojo y frío: si pasas de un minuto por cara, el atún empieza a cocerse y pierde la gracia.

6 REPOSO Y CORTE

Pasa el atún a una tabla y déjalo reposar 2 minutos para que el calor residual asiente la costra. Con un cuchillo bien afilado, corta láminas de 1 cm a contraveta. Dispón en abanico, riega con la salsa cítrica y remata con sésamo o cebollino. Sirve de inmediato.

Consejos del editor

- Compra atún con origen trazable, idealmente de almadraba, y pide que sea apto para consumo crudo. Para evitar el anisakis, la normativa de la AESAN exige congelarlo a -20 °C durante 24 horas (o -35 °C en congelación comercial) antes de comerlo crudo o poco hecho.
- El secado es innegociable. Un atún húmedo no agarra la costra, baja la temperatura de la plancha y acaba cociéndose en su propio vapor en vez de tostarse. Papel de cocina a conciencia justo antes de rebozar.
- Corta siempre a contraveta y con el cuchillo muy afilado: un filo romo aplasta la fibra y desbarata la costra. Un cuchillo de pescado o un santoku japonés dan láminas limpias de una sola pasada.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Lodge Plancha Cuadrada de Hierro Fundido 11" (28 cm)

mikamado.es/accesorios/lodge-plancha-cuadrada-11

Ooni - Termómetro infrarrojo digital para horno de pizza

mikamado.es/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

Receta completa en: mikamado.es/recetas/atun-rojo-sellado-sesamo-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.