

Carpaccio de atún con hinojo y limón

El atún crudo, popular en la cocina japonesa, se transforma en esta receta de **Carpaccio de atún con hinojo y limón** en una versión mediterránea en la que las anchoas, las alcaparras y el hinojo aportan gran intensidad de sabor. Es un entrante ligero y vistoso que puede prepararse con antelación, refrigerarse y servirse justo antes de la comida.

Ingredientes

500 g de atún fresco, entero o en filetes

50 g de filetes de anchoa en aceite, escurridos y finamente picados

75 g de alcaparras, escurridas

Jugo de 1 limón

3 cucharadas de aceite de oliva de la mejor calidad

1 bulbo pequeño de hinojo

1 cogollo de lechuga baby gem

Pimienta negra recién molida

Pan de masa madre, en rebanadas finas y tostado, para acompañar

Preparación del carpaccio de atún

Con un cuchillo bien afilado, cortar el atún en láminas finas. No importa si quedan irregulares; repartirlas de manera equitativa en 4 platos. Cubrir cada plato con papel de hornear y presionar suavemente con la yema de los dedos para que las láminas queden más uniformes en grosor.

Colocar las anchoas en un bol junto con las alcaparras, el jugo de limón y el aceite de oliva.

Retirar las hojas exteriores y los tallos del hinojo. Cortar

el bulbo por la mitad, colocar el lado plano sobre la tabla y cortar láminas finas con un cuchillo bien afilado. Añadir las al bol con las anchoas, alcaparras, limón y aceite. Mezclar todo.

Retirar el papel de los platos con atún y repartir la mezcla de hinojo de forma equitativa sobre cada uno. No lavar el bol todavía.

Quitar las hojas exteriores del cogollo de lechuga (pueden reservarse para otra preparación), cortar la base y separar las hojas tiernas del corazón. Añadir las al bol con los restos del aliño, mezclarlas y colocar unas pocas en cada plato.

Terminar con un poco de pimienta negra recién molida y servir acompañado de pan de masa madre tostado.