

Croquetas de atún con su tartar y mayonesa de kimchee

Por: Jonay Darias | [Hotel Laguna Nivaria](#)

Para las Croquetas

- 250 g de mantequilla
- 350 g de harina
- 200 g de atún
- 150 g de mojo verde de cilantro
- 2 cucharadas soperas de comino
- 1 l de leche
- 1 l de fumet
- Sal

Elaborar una masa de croquetas de la forma habitual, dejando para el último paso, incorporar el mojo verde. Corregimos de sal. Llevamos al abatidor (+3) o nevera .

Una vez que la masa esté fría, comenzamos a bolear, haciendo unas croquetas redondas de unos 20-25 gramos aproximadamente c/u. Las rebozamos por huevo y pan rallado. Reservamos en nevera antes de freír.

Para la mayonesa de kimchee

- 100 g mayonesa
- 35 g kimchee

Mezclamos los ingredientes y reservamos en un biberón en la nevera.

Para el tartar de atun

- 80 g de atún
- 5 g de cebolla roja

- 5 g engibre
- Lima
- Aceite oliva
- Sal

Cortamos el atún en trozos pequeños . Seguidamente, agregamos cebolla roja y el jengibre cortado en brunoise fino. Rallamos un cuarto de lima con un microplane. Corregimos de sal, añadimos un poco de aceite de oliva y mezclamos bien en un bol. Reservamos en nevera unos minutos antes de emplatar.

Emplatado

Freímos las croquetas a 170 grados hasta obtener un tono dorado. En un plato, pintamos con nuestra mayonesa de kimchee, colocamos 6 croquetas encima de la salsa para que las croquetas no “bailen” por el plato. Añadimos un poco de la mayonesa encima de cada croqueta y justo encima de ella, el tartar de atún previamente elaborado. Decoramos con algunos brotes.

¡A COMEEEEEEER!