

Ensaladilla de atún

Por: Ángel Zapata Martin, Barrafinas | **Foto:** David Loftus

Como chef ejecutivo de los cuatro restaurantes Barrafinas de Londres, Ángel Zapata Martin es un testarudo para las auténticas tapas españolas en el Reino Unido. Se las arregla para mantenerse fiel a la autenticidad y la tradición, al mismo tiempo que impulsa los platos de tapas humildes en un territorio con estrellas Michelin.

Ingredientes

- 250 g de papas cortadas en cubitos de 1 cm
- 1 zanahoria , cortada en cubitos de 1 cm
- 50 g de guisantes frescos (peso en vainas)
- 2 cebolletas
- 1 puñado de cebollino
- 2 hojas de cogollo de lechuga
- 25 g de aceitunas verdes , preferiblemente manzanilla
- 1 aguacate
- 90 g de atún cocinado para conserva
- 2 huevos duros
- 400 g de mayonesa
- 1 pimiento del piquillo en rodajas
- 2 anchoas
- 8 picos de pan o picatostes
- 2 piparrak

Elaboración

Hervir las papas y las zanahorias en un sartén grande hasta que estén muy tiernas. Agrega los guisantes durante los últimos 3 minutos para que queden 'al dente'. Colar y reservar.

Pica muy finamente las cebolletas, el cebollino, la lechuga y las aceitunas, dejando a un lado algunas de las cebolletas para decorar. Cortar en dados el aguacate.

Con un tenedor, aplasta el atún y el huevo duro. Agrega la cebolla picada, cebollín, la lechuga, las aceitunas y el aguacate, mezcla con la mayonesa, las papas y los guisantes. Coloca la mezcla en el refrigerador para enfriar

Emplatado



Coloca timbales sobre los platos y coloca dentro la ensaladilla para asegurar un acabado limpio. Cubre con los pimientos del piquillo, anchoas y piparrak. Espolvorea con cebollino picado, rocía un poco de aceite de oliva virgen extra y sirve con pan picos o picatostes.