

Tártaro de atum e tomate

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

3 latas de atum ao natural
4 tomates maduros mais duros
150g de requeijão
salsa ou coentros picados
2 c. de balsâmico de cidra
Azeite Valle Madruga
Sal e pimenta acabada de moer



Busto Reserva Branco 2015



PREPARAÇÃO

Leve ao lume um tacho com água e deixe ferver.

Mergulhe o tomate na água a ferver durante 10 segundos, depois retire-os para uma tigela com água fria.

Retire a pele ao tomate e corte-os ao meio. Não deixe ficar as pevides e corte as metades em cubos ou fatias finas.

Tempere com sal e pimenta.

Escorra o atum e esmague-o ligeiramente.

Coloque o atum numa tigela e acrescente o requeijão, a salsa, o balsâmico de cidra e tempere com sal e pimenta. Misture bem.

Coloque um círculo em cada prato e divida a mistura do atum.

Depois junte o tomate, regue com azeite e balsâmico de cidra e sirva fresco, decorado a gosto.

