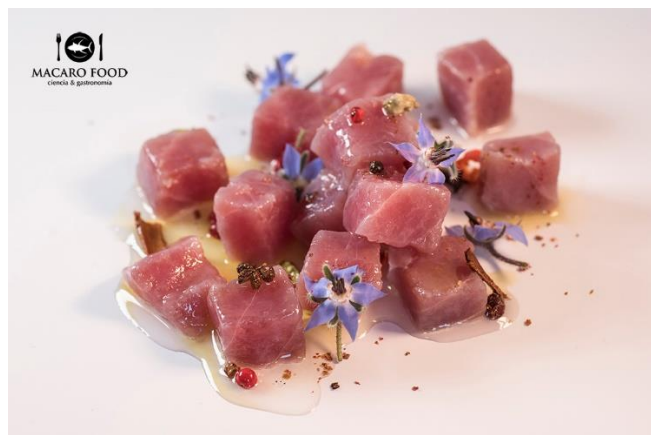


Taquitos de atún marinados con aceite especiado picante

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Ancor Sánchez Padrón. *Coordinador científico:* José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“He hecho una salmuera y puesto el atún en ella durante 15 minutos, para tenerlo en el punto de sal que necesita. Una parte del aceite que utilizo es de semilla, que no le aporta sabor. Le pongo especias y lo cocino en el horno unos 25 minutos a 42 grados. Es un plato que he presentado en alguna jornada relacionada con el atún”, dice Ancor Sánchez en el restaurante La Salamandra (San Sebastián de La Gomera).

■ INGREDIENTES/ración

–150 g de atún	–4 o 5 semillas de cardamomo	–150 ml aceite virgen extra
–pimienta rosa		–150 ml aceite de semillas
–pimienta de Sichuan	–1 guindilla que aporta el toque picante	–500 ml agua
		–50 g de sal

■ PREPARACIÓN

- Cortamos el atún en tacos de 1 cm. Hacemos una salmuera con el agua y la sal y sumergimos el atún durante 15 min.
- Después de este tiempo, enjuagamos y secamos bien el atún. A continuación, lo introducimos en un recipiente de cristal con el resto de ingredientes (mitad de aceite de semillas, mitad aceite de oliva virgen extra y las especias).
- Ponemos al baño maría controlado dentro del horno: 42°C durante 25 minutos y ya se puede servir.

Interreg
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna