

# CHUMIONS DE ATÚN CON GUACAMOLE, CREMA AGRIA, MAÍZ DULCE Y CAMARONES EN SU TINTA

Chef Rubén Amro  
Restaurante KOMA

Inspirado en el programa de Petit Pop  
11 de agosto



# CHUMIONS DE ATÚN CON GUACAMOLE, CREMA AGRIA, MAÍZ DULCE Y CAMARONES EN SU TINTA

**Chef Rubén Amro**  
Restaurante KOMA

## Ingredientes

120 gr. atún rojo  
100 gr. lechuga  
1 hoja de arroz  
5 gr. camarones pipa  
Tinta de calamar s/c  
100 gr. maíz dulce  
5 ml. soja con wasabi  
50 gr. aguacate  
10 gr. tomate  
10 gr. cebolla morada  
50 ml. aove  
50 ml. nata  
20 ml. zumo de lima  
Sal



Fium-Pasajero 37

Petit Pop

## Elaboración

Hacemos un nem con la lechuga, el papel de arroz y un guacamole picado con aguacate, cebolla, tomate, zumo de lima, aceite y sal.

Picamos el atún, lo aliñamos con la soja y el wasabi, cortamos el nem en 6 trozos y ponemos un poco del atún aliñado encima de cada rollo.

Hacemos una crema con el maíz dulce, una salsa de tinta con la tinta de calamar y agua al fuego, rebozamos los camarones en la tinta y freímos, y hacemos una crema agria con nata, zumo de lima y sal.

Ponemos un punto de crema de maíz y otro de tinta a modo de ojo encima del atún, dos camarones en su tinta a modo de cuernos y la nata agria de salsa en el fondo del plato.