



## ATÚN CON CROCANTI DE SÉSAMO, SOBRE CREMOSO DE PATATA, EMULSIÓN DE CILANTRO, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y CONFITURA DE TOMATE

### INGREDIENTES 4P:

- Espárragos trigueros
- Lomo de atún rojo
- 100 gr de patatas
- Sésamo blanco y negro
- Crema de leche
- Mantequilla
- Nuez moscada
- Pimienta
- Sal
- Perejil
- Ajo
- Cilantro
- Aceite Predio Son Quint

### ELABORACIÓN

#### Para el atún:

Mezclar sésamo blanco y negro, rebozar el atún por un lado. Marcar en la sartén con Aceite Virgen Extra Predio Son Quint.

#### Para el cremoso de patata:

Cocer 100 gramos de patatas. Una vez cocidas le incorporamos mantequilla, nuez moscada, pimienta, sal y un toque de crema de leche.

#### Para la emulsión:

Mezclar Aceite Virgen Extra Predio Son Quint, cilantro, ajo y leche.  
Para los espárragos trigueros: hacerlos a la plancha con Aceite Virgen Extra Predio Son Quint.

#### Confitura:

Reducir el tomate a fuego lento con Aceite Virgen Extra Predio Son Quint, incorporar nuez moscada, perejil y ajo.



**PREDIO SON QUINT**  
prediosonquint@gmail.com  
Tel. 629 677 420  
www.prediosonquint.es

**RTE. ESSÈNCIA**  
Cotoner, 27 Palma  
Tel. 971 577 036  
www.restaurantessencia.com