



ENSALADA DE TOMATES Y SANDÍA

Para la ensalada:

- 4 tomates cherry amarillos
- 4 tomates cherry tigre
- 5 tomates cherry pera
- 5 tomates cherry kumato
- 5 tomates cherry
- 80g de sandía
- 15g de hojas de rúcula
- Hojas de albahaca fresca
- 10 g de piñones

Lavamos bien los tomates y los cortamos en mitades. Con una cuchara sacamos la carne de la sandía de modo irregular. Cortamos las anchoas al gusto.

En un bowl mezclamos los tomates con la sandía, los piñones, las anchoas troceadas, las hojas de rúcula y las hojas frescas de albahaca. Aliñamos con la vinagreta de Jerez y servimos.

Para la vinagreta:

- 10g vinagre de Jerez
- 20g de aceite de oliva virgen extra
- Sal en escamas (al gusto)
- Pimienta negra recién molida (al gusto)

Mezclamos todos los ingrediente en un bowl y mezclamos enérgicamente con una varilla.

Para el atún macerado

- 100g de lomo de atún rojo
- Sal en escamas al gusto
- Pimienta negra recién molida
- Zumo de limón al gusto
- Aceite de oliva virgen extra

Cortamos el lomo de atún en cubos, salpimentamos, añadimos el zumo de limón y movemos bien. Añadimos el aceite de oliva y movemos. Reservamos para el emplatado.