

Altitud 0  
Juan Pablo Alvarado Iglesias

2

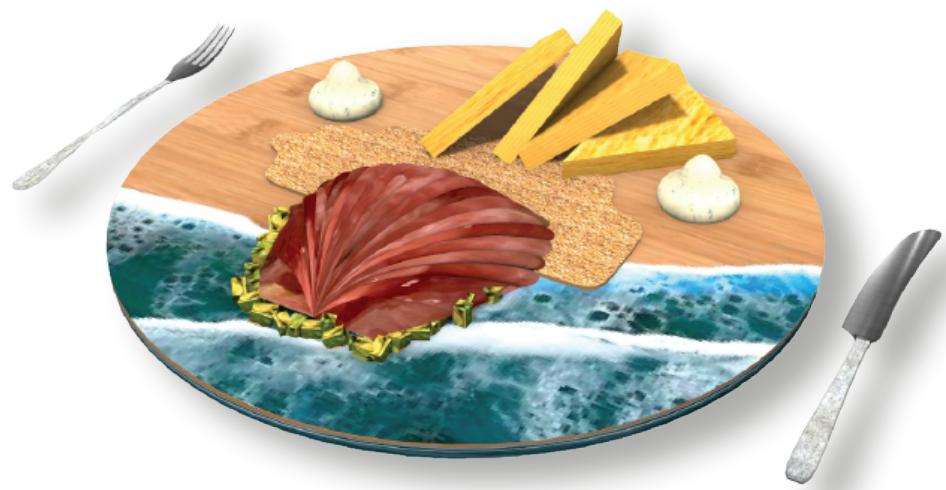
Este exquisito tartar de atún en forma de concha de mar, con capas de palta, especies y sésamo es una creación proveniente del mar patagónico. Su forma minimalista en conjunto con un diseño de plato único, te transportara directo a un ambiente litoral y refrescante.

El concepto de este plato nos lleva a una escena costera, relajante e incluso vacacional, donde los alimentos frescos y exclusivos complementan el ambiente caluroso que este plato propone.

La preparación y técnica de confección estarán a cargo de un molde impreso en 3D con PLA, un material que otorga resistencia, durabilidad y fácil manipulación en la cocina. Este molde tendrá una forma de concha de mar haciéndose cargo del nombre de la preparación: “Altitud 0”.



3



Concepto

Ingredientes:

Filete de Atún (250 gramos)  
Palta (1)  
Limón (3)  
Sesmo (15 gramos)  
Cilantro (30 hojas)  
Mayonesa (3 cucharadita)  
Mostaza (1 cucharadita)  
Alcaparras (10)  
Rebanadas de Pan (2)  
Sal (1 cucharadita)  
Pimienta (1 cucharadita)  
Aceite de Oliva (1 cucharada)  
Paprika (1/2 cucharadita)  
Ajo (2 dientes)

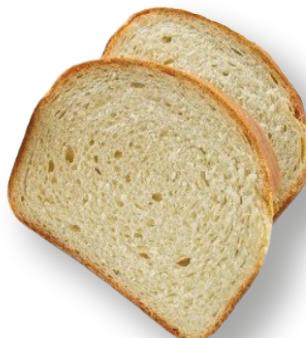
Para el Tartar: Picar el atún en finos dados de aproximadamente 1 cm<sup>3</sup> y verter el atún en el jugo de los 3 limones, llegar al refrigerador por 8 minutos. Pasado ese tiempo colar la mezcla y desechar el jugo de limón. Salpimentar el atún y picar hasta conseguir una consistencia pastosa y agregar el cilantro finamente picado, mezclar y pasar el contenido al molde. Paralelamente, picar la palta en dados de 1 cm<sup>3</sup> aliñar con sal, pimienta y aceite de oliva a gusto y crear en el plato una cama con la mezcla. Desmoldar el atún sobre la cama de palta. Por último, decorar con el sésamo.

Para la Salsa: Mezclar la mayonesa, mostaza y las alcaparras finamente picadas hasta conseguir una mezcla visualmente homogénea. Colocar el contenido en una manga de repostería, en caso de no tener se puede sustituir con una bolsa y se le corta la punta, para crear una forma de redondeles.

Para las Tostadas: Cortar las rebanadas de pan en triángulos, si quiere desea le puede dejar los bordes si es pan de molde. Humectar con aceite de oliva, luego agregar sal, pimienta, paprika y los 2 dientes de ajos finamente picados. Llevar el horno precalentado a 200 C° por 7 minutos, luego dar vuelta los panes y dorarlos por otros 7 minutos.



Sésamo



Pan



Cilantro



Palta



Atún



5

Limón



Mostaza



Alcaparras



Mayonesa

Ingredientes

6



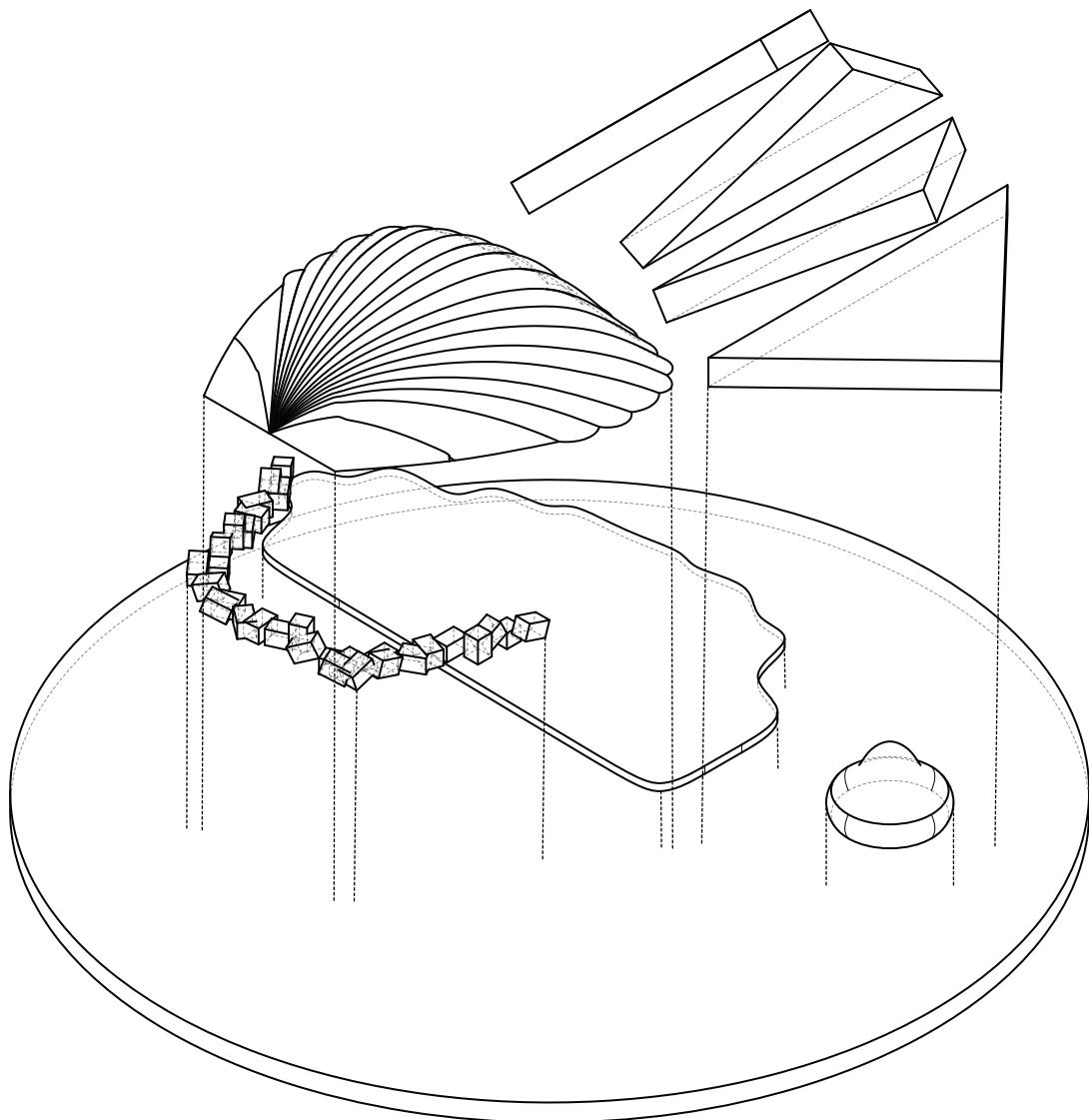
Fotografia 1



7

Fotografia 2

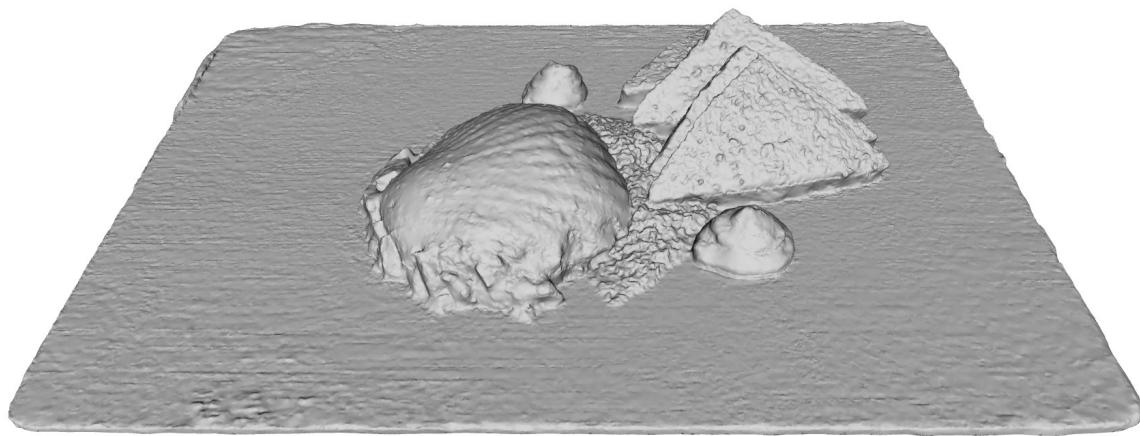
8



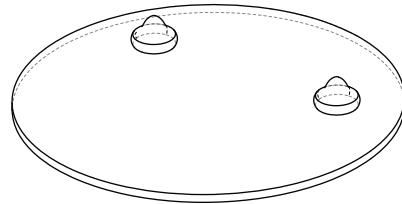
Isométrica explotada del plato



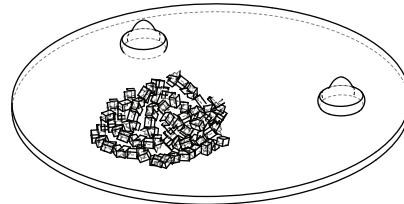
9



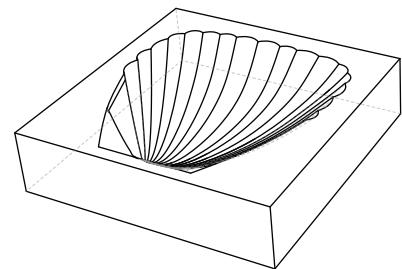
Fotogrametría



Con la manga de repostería generar dos copones con la mezcla de mayonesa, mostaza y alcacarra.

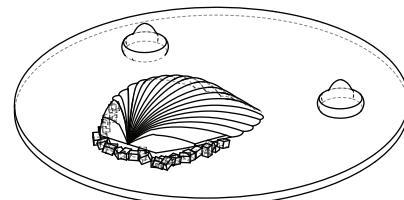


Cortar la palta en cubos, condimentarla y hacer una cama sobre la cual irá el atún.

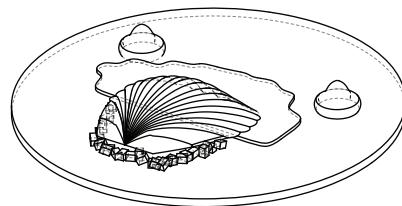


10

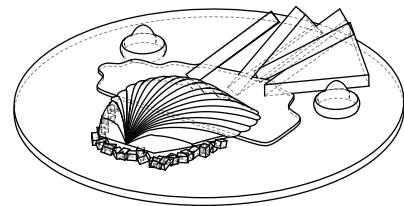
Cubrir el molde con el atún cocido y picado.



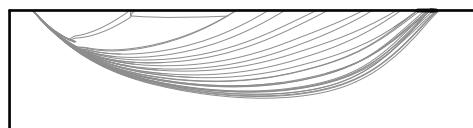
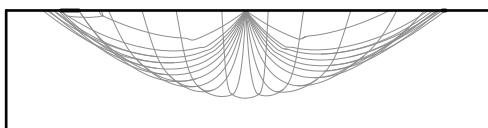
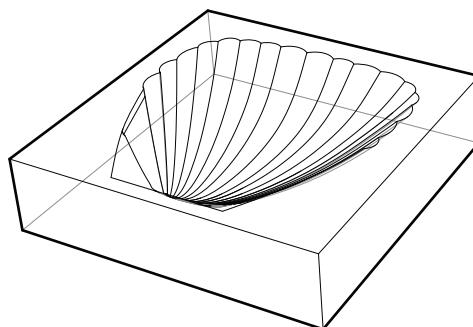
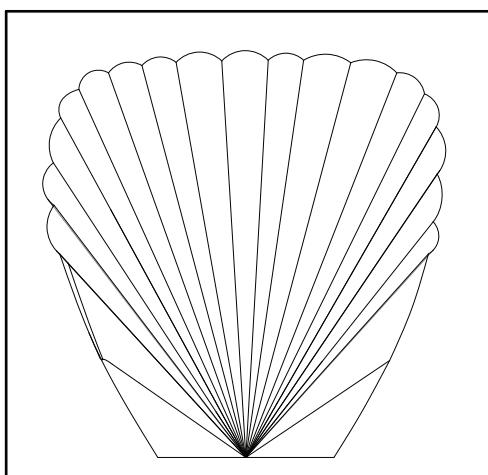
Colocar el molde sobre la cama de palta.



Agregar el sésamo al rededor del tartar de atún, cuidando la textura del plato (asegurarse que el sésamo quede para el lado del plato que simula arena)



Colocar las redabas de pan, ya horneadas al frente del tartar de atún, cuidando la textura del plato



Molde en PLA

12

