Aguachile de Atún Fresco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: c/n
Jugo de Limón: 1 Taza
Chile habanero requemado al fuego: 10 Unidades
Vinagre Blanco: 1/2 Taza
Orégano: c/n
Tostadas de maíz: c/n
Aguacate: 1/2 unidad
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Diente de ajo quemado al fuego: 1 unidad
Lomo de atún fresco: 500 grs
Pepino persa: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Licuar los habaneros con el *ajo* con el *jugo* de *limón* y el *vinagre*.
- Reservar.
- Picar finamente la *cebolla* morada y el pepino.
- Laminar el *lomo* de **atún**.

Montaje

- Disponer en un plato el habanero licuado y encima las láminas de *atún*.
- Disponer el pepino, la *cebolla* morada y las hojas de *cilantro*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/agua-chile-de-atun-fresco