

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>