

Atún Marinado

Tiempo de preparación: 5 Min



Ingredientes

Atún: 1 y 1/2 Kilo

Dientes de ajo: 2 Unidades

Lima para su jugo: 3 Unidades

Semillas de sésamo: c/n

Chiles picados: 2 Unidades

Hojas de Hinojo: 2 cdas

Sal Marina: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar sobre las rodajas de **atún** rojo *jugo* de limas, hojas de *hinojo*, chiles en rodajas, dientes de *ajo* machacados y cubrir con aceite de oliva.
- Dejar *marinar* hasta asar, y terminar con sal marina y semillas de *sésamo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/atun-marinado-con-ensalada-por-felicitas-pizarro>