Carnitas de atún



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo en polvo: 1/2 cda
Cilantro: unas Ramas
Cilantro: 1 Ramita
Guacamole:
Pimienta:
Sal:
Aceite de Olivo: 100 Ml.
Atún: 3 Filetes
Chiles de árbol secos: 2 Unidades
Chile serrano: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidad
Jugo de Limón: 3 Unidades
Aceite Vegetal: 50 Ml.

Preparación de la Receta

- Calentamos 100 ml de aceite de olivo y 50 ml de aceite vegetal.
- Luego, limpiamos dos chiles de árbol secos, fileteamos una ramita de *cilantro* y agregamos al aceite.
- Cortamos media *cebolla* y añadimos.
- Luego, cortamos 3 filetes de **atún** en cubos y agregamos a la sartén
- Cocinamos a fuego bajo.
- Vaciamos la preparación en un bowl y dejamos enfriar.
- A continuación, cortamos finamente 1 *chile* serrano limpio y desvenado, unas ramas de *cilantro* y añadimos.
- Fileteamos en medias lunas la *cebolla* morada y añadimos.
- Sazonamos con pimienta, sal, 1/2 cucharada de *ajo* en polvo, el *jugo* de 2/3 de *limón* y mezclamos.

Para terminar

- Untamos el relleno sobre una tostada y decoramos con *guacamole* y *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carnitas-de-atun-2