

# 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*.