

# Croquetas de Atún Rojo con Mayonesa de Ajo



## Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Ajo negro fermentado:** 1 Diente

**Huevos:** 2 Unidades

**Panko:** c/n

**Sésamo:** c/n

**Aceite de girasol:** 1 Vaso

**Atún rojo:** 300 grs

**Harina:** c/n

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Batir el *huevo* con el aceite de girasol hasta formar una **mayonesa**, después agregar la cabeza de **ajo** y seguir triturando
- Agregar el *sésamo* y reservar.
- Picar el **atún** a cuchillo y formar croquetas, pasarlas por *harina*, *huevo*, *panko* y freír en abundante aceite de oliva virgen extra no más de 1 minuto, *sazonar* y acompañar con la *mayonesa de ajo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-atun-rojo-con-mayonesa-de-ajo>