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