

Kebab de atún

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Chile: 1 Unidad

Mostaza: 1 cda

Sal:

Yogur cremoso natural: 100 g

Atún rojo: 1 Rodaja

Chile amarillo: 1 Unidad

Pan shawarma:

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bol pequeño vertemos el *yogur*, la *mostaza* y el *jugo* de lima y mezclamos para hacer la salsa.
- Engrasamos el **atún** con aceite de oliva sobre nuestra superficie de trabajo. Reservamos.
- Encendemos la parrilla o *plancha* a temperatura muy alta. Cuando esté muy caliente, marcamos el *atún* un minuto por cada lado aproximadamente. Reservamos.
- Cortamos la punta de un *chile* en rodajas finas. Reservamos.
- A continuación, cortamos el *atún* en rodajas de 0,5 cm de grosor aproximadamente. En la superficie de trabajo, extendemos el pan de kebab. Incluimos las rodajas de *atún* en el centro del pan, unas rodajitas de *chile* y salseamos.
- Enrollamos el pan dándole forma de paquete y lo envolvemos en papel de aluminio para que no se nos deshaga.
- Por último, en una sartén al fuego, marcamos el rollo de kebab durante unos minutos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kebab-de-at-n>