Roll de atún rojo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Roll de atún rojo

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Yuca (Mandioca): 1 Unidad
Lomo de atún: 1 Unidad
Plátano: 1 Unidad

Salsa

Jugo De Lima: 1 Unidad
Chile rojo: 2 Unidades
Caviar: 1 cda.
Pimienta: A gusto
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cabeza de ajo hecha puré: 1 Cabeza
Palta: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Roll de atún rojo

- Pelar el *plátano* y la *yuca*.
- Cortar en láminas finas con mandolina.
- Freír en abundante aceite.
- Cortar el **atún** rojo en láminas bien finas y enrollar.

Salsa

- Procesar todos los ingredientes.
- Reservar.
- Colocar los rolls sobre los chips, un punto de salsa y caviar.

Consulta la receta original en