elGourmet

Sándwich con Steak de Atún Parmesano

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aguacate: 2 Piezas
Chile serrano fresco: 3 Unidades
Dientes de ajo: 2 Unidades
Mayonesa: 200 Gramos
Mix de lechuga: c/n
Pan tipo hogaza artesanal: 2 Unidades
Queso parmesano rallado fino: 200 Gramos
Cebollin: 1 Manojo
Crema acida: 150 miliitros
Limon: 2 Piezas
Medallones de atún cocidos: 2 Unidades
Nuez de la india: 150 Gramos
Perejil: 1/2 Manojo
Zanahoria: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Formar una pasta con el procesador de *perejil*, *ajo*, nuez y queso parmesano.
- Montar en los steaks de **atún**, llevar al grill y terminar en el horno.
- Añadir aceite.

Aderezo

- Licuar *mayonesa*, *crema* acida, *aguacate*, *chile* serrano, añadir *cebollín* picado, sal y pimienta

Emplatado

- Untar aderezo en la tapa del pan, hacer una cama de lechugas y lenguas de *zanahoria*, montar steak de *atún*.
- Añadir aderezo y cerrar.
- Ar en los steaks de *atún*, llevar al grill y terminar en el horno

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-con-steak-de-atun-parmesano