

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 Manojó

Crema acida: 150 mililitros

Limon: 2 Piezas

Medallones de atún cocidos: 2 Unidades

Nuez de la india: 150 Gramos

Perejil: 1/2 Manojó

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