elGourmet

Taco árabe de atún

Ingredientes

Cebollas cambray: 2 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Fecula De Maiz: 200 g
Jitomate: 1 Unidad
Orégano:
Pimentón:
Pimienta:
Sal:
Aceite De Oliva:
Huevo: 1 Unidad
Agua mineral: 80 Ml.
Filete de atún fresco: 1 Unidad
Harina de trigo: 200 g
Pan árable:
Pimentón: 1 cda
Polvo para hornear: 1 cda
Sal: 1 cda
Yogurt Natural: 1 y 1/2 cda

Preparación de la Receta

- En un bowl, colocamos 200 gr de *harina* de trigo, 200 gr de fécula de maíz, 1 cucharada de polvo para hornear, 1 cucharada de sal y 1 *huevo*
- Mezclamos.
- Luego, agregamos 80 ml de agua mineral, 1 cucharada de *pimentón* e integramos todo.
- A continuación, cortamos 1 filete de **atún** fresco en tiras, salpimentamos y sumergimos en la mezcla
- Freímos las tiras capeadas en aceite bien caliente hasta que estén doradas.
- Retiramos el exceso de grasa con papel absorbente y sazonamos con sal, pimienta y *pimentón*.
- Cortamos el tallo de dos cebollas cambray y colocamos en un bowl
- Agregamos media *cebolla* fileteada, 1 *jitomate* cortado en gajos y 1 cucharada y media de yogurt natural
- Mezclamos perfectamente con un poco de aceite de oliva.
- Sazonamos con una pizca de *orégano*, sal y pimienta
- Reservamos.
- Calentamos el pan árabe
- Colocamos sobre éste la *guarnición* y el *atún* rebosado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/taco-arabe-de-atun