

Tostadas de atún

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Atún: 300 gr

Mayonesa japonesa kewpie: 1/4 Taza

Jitomate heirloom: 1 Pieza

Tostadas de maíz: 6 Piezas

Aceite de oliva: Cant necesaria

Escamas de sal: Cant necesaria

Cilantro criollo con flores: Cant necesaria

Echalote: 3 Piezas

Aguacate: 1/2 Pieza

Pepino persa: 1 Pieza

Harina de trigo o arroz: Cant necesaria

Aceite para freir: Cant necesaria

Brotes de girasol: Cant necesaria

Salsa macha: al gusto

Preparación de la Receta

- Rebanar el echalote, colocar en un bowl con *harina* y deshacer los aros
- Calentar el aceite a 180^a, el incorporar el *echalotte* hasta que quede dorado
- Colocar sobre una charola con papel absorbente.
- Cortar el **atún** en cubos, añadir aceite de oliva y reservar en el refrigerador.
- Cortar en rebanadas el *jitomate*, el *aguacate*, y el pepino.

Para preparar la tostada

- Untar una base de *mayonesa* y colocar encima un par de rebanadas de *aguacate*, después una de *jitomate*, otra de pepino, sal y el *atún*.
- Añadir el *cilantro*, el echalote crujiente, los brotes de girasol, sal en escamas y unas gotas de salsa macha

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tostadas-de-atun-2>