Tostadas de Minilla de Atún

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Aderezo de chile chipotle ahumado

Cebolla: 1/4 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Sal de limón: c/n
Chile chipotle ahumado: 1 unidad
Mayonesa: 1/2 Taza
Vinagre: 1 cda

Guacamole

Hojas de cilantro: 1/4 Taza
Aguacate: 2 Unidades
Chile serrano: 1 unidad
Limón para su jugo: 1 unidad
Aceite De Oliva: 100 miliitros
Cebolla: 1/4 unidad
Jitomate: 1 unidad
Albahaca: 1/4 Taza

Minilla

Aceite de Chile: c/n
Atún fresco aleta amarilla: 600 Gramos
Brote de rábano: c/n
Cilantro: 1 Manojo
Jitomate guaje: 3 Unidades
Pimienta negra molida: c/n
Chile de agua: 3 Unidades
Aceituna verde sin hueso: 50 Gramos
Brote de cilantro: c/n
Cebolla: 1/4 unidad
Dientes de ajo: 4 Unidades
Laurel: 2 hojas
Sal: c/n

Tostadas

Sal de limón: c/n
Tortilla de maíz: 12 Unidades

Preparación de la Receta

Tostadas

- Freír las tortillas en aceite vegetal hasta que estén doradas, escurrir, rociar con sal de *limón* y reservar.

Aderezo de chile chipotle ahumado

- Picar finamente la *cebolla*, el *ajo* y el *chile chipotle*
- En un tazón mezclar todo con la *mayonesa*, *vinagre* y añadir sal de *limón* y reservar.

Guacamole

- Picar el *chile* serrano sin *semilla*, la *cebolla* y el *jitomate* colocarlos en un tazón.
- Cortar el *aguacate* en cubos e incorporar a la mezcla anterior.
- Añadir *cilantro* y *albahaca* finamente picados
- Agregar el *jugo* de *limón* y mezclar
- Finalmente añadir aceite de oliva

Minilla

- Cortar los jitomates, sin *semilla*, en cubos y reservar.
- Picar finamente la *cebolla* y el *ajo*
- En una sartén con aceite de oliva sofreír la *cebolla*, el *jitomate*, *ajo* y mezclar, añadir hojas de *laurel*, pimienta molida y los chiles de agua
- Retirar el sofrito del fuego, agregar el *cilantro* picado, aceitunas, sal y dejar enfriar y reservar.
- Cortar el **atún** en cubos y agregar a la mezcla
- Añadir aceite de *chile* y *vinagre* de los chiles, *sazonar* con sal de *limón*
- Untar las tostadas con aderezo de *chipotle*, montar la mezcla de minilla y terminar decorando con brotes de *rábano*.

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