



Tostadas de Atún

Ingredientes:

- 400 gr atún fresco
- c/s salsa siracha
- 1/2 c aceite de ajonjolí
- 2 rabos de cebolla cambray
- 1/2 poro
- 1 aguacate
- c/s tostadas
- c/s sal
- c/s aceite vegetal (para freír)

Para la mayonesa spicy:

- c/s mayonesa
- c/s siracha

Para la soya de jengibre:

- c/s soya
- c/s jengibre rallado

Equipo:

Bowl
Tablita
Cuchillo

1



Secar el atún fresco y cortar (*contra veta*) en cubos de 1 cm x 1 cm.

2



Rebanar las cebollas de cambray separando la parte verde (*sesgado*) de la blanca (*ciseler*)

3



Combinar en un bowl los cubos de atún con la cebolla, sal, el aceite de ajonjolí y salsa siracha. Refrigerar.

4



Freír en aceite vegetal a 180 C el poro rebanado en *juliana*. (*Abrirlo cual cuaderno jaja!*) Retirar del aceite y escurrir en papel absorbente.

5



Agregar a los cubos de atún la mayonesa spicy.

Mezclar soya con jengibre rallado.

6



Montar las tostadas con el atún, decorar con aguacate y poro frito. *Darle un toque final con la soya de jengibre.*

2 porciones - 20 min