

TOSTADAS DE ATÚN CRUDO CON AJONJOLÍ

Ingredientes:

- 200 gms de atún crudo congelado
- 1 Aguacate
- 2 C de Cebolla Morada rebanada
- 2 C de Hojas de Cilantro
- 2 C de ajonjolí tostado
- 2 C de Salsa de Soya
- 2 C de Jugo de limón
- 1 Chile Serrano en rebanadas (opcional)
- 4 Tostadas de maíz

Preparación:

1. El ajonjolí se tuesta en un sartén caliente, moviendo constantemente hasta que tome un color dorado claro. Se retira del fuego y se deja enfriar.
2. El atún congelado se corta en rebanadas de 3 a 4 mm de ancho, se separan las rebanadas para que se descongelen. (Es mas fácil rebanar estando el pescado congelado)
3. Para armar las tostadas se acomodan unas rebanadas de aguacate sobre la tostada. Arriba se acomodan 3 rebanadas de pescado, se le agregan la cebolla, el cilantro, el chile y el ajonjolí.
4. Para hacer la salsita se mezcla la salsa de soya con el limón.
5. Se le vacía la salsa sobre las tostadas o se sirven las tostadas con la salsa aparte.

Notas:

Puedes tostar más ajonjolí del necesario para que ya lo tengas listo para la próxima ocasión que prepares esta receta.