



TOSTADAS DE MARLIN AHUMADO

Ingredientes:

- 500 gms de Marlín Ahumado
- 1 cebolla picada finamente
- 3 o 4 Chiles Serranos o Jalapeños frescos
- ½ kilo de Tomate huaje
- 2 Cucharadas de aceite vegetal
- 1 manojo de Cilantro picado (las hojas)
- Tostadas para acompañar

Preparación:

1. En un sartén se calienta el aceite, se agrega la cebolla y el chile y se deja dorar hasta que se vea cocida la cebolla, se añade el tomate y se deja cocinar unos minutos más hasta que esté suave el tomate. Se agrega el pescado deshebrado y el cilantro picado y se retira de la lumbre.
2. Se sirve sobre tostadas y se decora con aguacate y rajas de chile.