

Tostada de atún rojo marinado, guacamole y salsa de chipotle ahumado

media

Ingredientes

Ingredientes para 2 personas

- 160 g de atún rojo fresco
- 10 g de cebolla morada
- Soja
- Aceite de Sésamo
- Zumo de lima

Para el guacamole:

- 100 g de aguacate
- 20 g Tomate
- 15 g de cebolla morada
- 5 hojas de cilantro
- Zumo de lima
- Sal y pimienta

Para la salsa de chipotle ahumado:

- 100 g de mayonesa
- 15 g de chipotle ahumado
- Zumo de lima

Para la tostada de maíz:

- 2 unidades de tortillas de maíz de aprox. unos 12 cm
- Aceite para freír

- Sal

Preparación

Elaboración

- Cortamos el atún rojo a dados y mezclamos con la soja, el aceite de Sésamo, zumo de lima y la cebolla morada picada fina. Lo reservamos en nevera hasta su montaje.
- Preparamos el guacamole cortando el aguacate a dados y picando el tomate, la cebolla y el cilantro, ponemos todo en un recipiente y lo aliñamos con zumo de lima sal y pimienta al gusto. Lo reservamos en la nevera hasta su montaje.
- Para la mayonesa mezclamos todos los ingredientes homogéneamente y la pondremos en una manga pastelera en la nevera.
- Por último, freímos a 180 grados las tortillas de maíz hasta que tengan un bonito color dorado. Cuando las sacamos enseguida les pondremos un poco de sal. Reservamos en papel absorbente.
- Montaje: Ponemos la tostada de maíz en un plato, a continuación, le pondremos una capa de guacamole, después cuidadosamente repartiremos el atún rojo por toda la tostada y para finalizar decoraremos con la mayonesa de chipotle ahumado y unas hojitas frescas de cilantro.