



## TOSTADAS DE ATÚN FRESCO

### Ingredientes:

- ½: taza de mayonesa
- 3 cucharadas de chipotle molido
- 3 filetes de atún, cortados en cubos
- 1 ½: tazas de jugo de limón
- Sal y pimienta, al gusto
- 8 cucharadas de salsa de soya
- 10 tostadas
- ½: tallo de poro, fileteado y frito

### Procedimiento:

1. Mezcla la mayonesa con el chipotle y reserva.
2. Aparte mezcla el jugo de limón con la salsa de soya y salpimienta; marina el atún con esta preparación por 30 minutos o hasta que se haya cocido.
3. Unta las tostadas con la preparación de la mayonesa y coloca encima un poco del atún.
4. Ofrece con el poro frito.

**Tiempo de preparación:**

45 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

5