



TOSTADAS DE ATÚN

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:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: