Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Tartar de atún picante

4 raciones · 249 kcal

Ingredientes

- 2 lomos de atún
- Obleas de arroz
- Aceite de oliva para freír las obleas
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharadita de salsa sriracha
- Semillas de sésamo

MARINADO

- Salsa de soja
- Aceite de sésamo
- Media lima
- Unas gotitas de tabasco

POR RACIÓN

Proteínas	19 g
Grasas	15 g
Hidratos	9,7 g
Fibra	0,5 g

Elaboración

1. Congelar el atún para evitar anisakis
2. Una vez descongelado, trocear finamente el atún
3. Añadir la salsa de soja, unas gotitas de tabasco, aceite de sésamo y lima
4. Mezclar todo bien y dejar que se integren los sabores un par de minutos
5. Mientras, hacer las obleas de arroz en aceite bien caliente
6. Terminar con mayonesa sriracha por encima y semillas de sésamo

RECOMENDACIONES

Es el mismo tartar que se usa para los poke bowl; se acompaña de arroz, mango y edamame.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta