

Tostada de atún con puerros y mayonesa chipotle

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 o 2 personas:

- 2 tostadas de maíz
- 100 g de mayonesa chipotle
- 60 g de atún
- 2 puerros fritos
- 20 ml de soja
- 40 ml de zumo de naranja natural
- 2 láminas de aguacate
- Cilantro

/ Preparación

Preparación:

- Ponemos las dos tostadas de maíz en un plato y colocamos encima un poco de mayonesa chipotle.

- Mezclamos en un bol pequeño el zumo de naranja natural y la soja y marinamos durante un minuto cada lámina de atún en esta mezcla. Después, colocamos cuidadosamente cada lámina encima de la mayonesa chipotle.

- A continuación, cortamos los puerros en rodajas, los pasamos por harina de garbanzos y los freímos en una sartén a 140º C.

- Colocamos el puerro frito encima del atún, tapándolo un poco y, finalmente, ponemos una lámina de aguacate encima de cada tostada. Como toque final, añadimos un poco de cilantro.