

ENTRADAS

TIRADITO DE ATÚN CON ARÁNDANOS Y JENGIBRE



Ingredientes:

- 1 yogurt natural
- 5 o 6 cucharadas de mostaza miel
- 1 cucharadita de pasta de jengibre
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1 cucharadita ají con merkén
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cucharada mostaza antigua
- Lonjas de atún delgadas
- Hojas de albahaca
- Arándanos
- Tomates Cherry amarillos
- Ralladura de 1 limón
- Alcaparras
- Almendras fileteadas
- Salsa de ají

Preparación:

SALSA: mezclar 1 yogurt natural más 5 o 6 cucharadas de mostaza miel, 1 cucharadita de pasta de jengibre o jengibre rallado, 1 cucharada de vinagre blanco, sal y 1 cucharadita de ají con merkén. Mezclar.

En un plato grande poner 1 cucharada de mayonesa más 1 cucharada de mostaza antigua (con granitos) o la que tengas. Mezclar y esparcir por el plato. Poner lonjas de atún muy delgadas ordenadas, estas vienen ya listas y congeladas.

¡¡Luego poner lo que tengas o te guste!! Yo le puse: hojas de albahaca, arándanos, tomates cherry amarillos, ralladura de 1 limón, alcaparras y Almendras fileteadas.

Poner la salsa de ají y jengibre justo antes de servir.

