

ENTRADAS

TIRADITO DE ATÚN CON PEBRE DE DURAZNOS



Ingredientes:

- 200 gr de tomates Cherry
- 1 cebollín
- ½ pimentón rojo y/o amarillo
- 1 taza de cilantro
- 1 durazno
- 1 atado de ciboulette
- Aceite de oliva
- Vinagre blanco
- Sal
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 4 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de mostaza
- Pimienta
- Limón
- 1 cucharada de yogurt
- 1 cucharadita de miel
- Láminas de atún
- Habas
- Moras
- Pebre

Preparación:

PEBRE: poner en un bowl todo picado chico: 200 gr de tomates cherry más 1 cebollín con lo verde incluido, 1/2 pimentón rojo y/o amarillo, 1 taza de cilantro, 1 durazno, 1 atado de ciboulette, aceite de oliva, vinagre blanco y sal.

ALIÑO: mezclar 1/2 taza de aceite de oliva más 4 cucharadas de jugo de limón, 4 cucharadas de vinagre, 1 cucharada de mostaza, sal y pimienta. Si te gusta más ácido le agregas limón.



Poner en un plato 1 cucharada de yogurt sin sabor más 1 cucharada de mostaza, 1 cucharadita de miel. Mezclar y cubrir todo el plato. Cubrir con las láminas de atún.

Poner sobre el pescado Habas más Moras y pebre. ¡Poner el dresing justo antes de comer!

