



Tostaditas de atún

Ingredientes

- 12 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 2 cucharadas de azúcar
- 6 cucharadas de salsa de soya
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 350 gramos (12.4 onzas) de atún crudo
- 1 taza de mayonesa
- 2 chiles chipotles adobados
- 2 cucharadas de ajonjolí

Modo de preparación

1. Corta las tortillas hechas con MASECA® en un círculo de 10 centímetros (4 pulgadas) de circunferencia, puedes utilizar un cortador de pizza.
2. Coloca tus tortillas en un comal caliente y tueste hasta obtener una tostada.
3. Mezcla en un tazón el azúcar, la soya y el jugo de limón.
4. Corta el atún en tiras muy delgadas, marina con la mezcla de soya y reserva.
5. Agrega la mayonesa y los chiles chipotles en la licuadora y licúa hasta que hagas una mezcla homogénea.
6. En cada tostada unta un poco de la mayonesa preparada, sirve un poco de atún marinado y espolvorea ajonjolí a tu gusto.