



Atún abrasado con mayonesa de wasabi

INGREDIENTES

- 4 Churrascos de Atún Rojo
- Semillas de ajonjolí (blancas y negras)
- ½ Taza de salsa teriyaki
- 2 Cdas de cilantro
- Jengibre rallado al gusto
- Aceite de ajonjolí
- Sal y pimienta para la Salsa
- 4 Cdas de Mayonesa
- 1 ½ Cda de Wasabi
- 1 Cda de Agua

PREPARACIÓN

En un recipiente mezcla salsa teriyaki, cilantro picado, jengibre y pimienta. Agrega los churrascos y deja marinar por 20 minutos. En otro recipiente mezcla el Wasabi y el agua hasta que se disuelva. Luego une la mezcla con la mayonesa y revuelve hasta que obtener una mezcla homogénea. Tapa con papel de plástico aislante y guarda en la nevera. Retira de la marinada el atún y quita el exceso de líquido con un papel absorbente. En un plato coloca las semillas de ajonjolí y cubre los churrascos por los cuatro lados. En un sartén o plancha a fuego alto, rocía aceite de ajonjolí y coloca los churrascos 2 minutos por lado para sellarlos (el tiempo depende del tamaño de los churrascos, lo importante es que quede rojo por dentro). Reserva para servir, lo puedes acompañar con una ensalada de berros, rúgula y mango.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve