receta de

Pescado Frio

60 min | 4 porciones | Medio

INGREDIENTES

- 1 libra de filete de atún fresco
- 2 cebollas moradas
- El jugo de 2 limones
- Cilantro cimarrón
- Sal y ajo al gusto
- Mayonesa
- Agua

PREPARACIÓN

- Corte el atún fresco en cubos de aproximadamente 2 centímetros.
- En un recipiente, sazone los cubos de atún con sal, ajo y el cilantro cimarrón picado. Agregue la mitad de la cebolla morada picada.
- En una sartén o caldero, pon a calentar agua suficiente que cubra el pescado. Agregue la mezcla de atún y cocine a fuego medio. Es importante que el atún se cocine por completo pero que mantenga su forma en cubos.
- Continúe la cocción hasta unos 3 minutos después de que hierva. Retire el atún del fuego, escurre el agua excedente y déjelo enfriar a temperatura ambiente.
- Mientras el atún se enfría, pique el cilantro fresco y la cebolla morada restante.
- En un recipiente, mezcle el atún guisado y frío con la cebolla morada fresca y el cilantro fresco.
- Agregue la mayonesa, el jugo de limón y rectifique la sal al gusto. Mezcle suavemente hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados. Sirva inmediatamente o refrigere.