

Receta de Tacos de Atún Marinados al Tomillo

29 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para celebrar hoy nuestras "**1500 Recetas**" os dejo ésta de **Tacos de Atún Marinados al Tomillo**, es una receta que tiene pocas calorías y mucho sabor y es una forma diferente de tomar pescado, ya sea en brochetas o en tacos, este atún queda exquisito como aperitivo o también en ensalada.

Ingredientes

- Sal gruesa (300grs)
- Azúcar (100grs)
- Tomillo (una cucharada, mejor fresco)
- Ralladura de un limón
- Atún fresco (200grs)
- Aceite de oliva
- Tomates Cherrys (opcional)

Modo de Preparación

1. Mezclar la sal, el azúcar, el tomillo y la ralladura de limón en un recipiente hondo
2. Remover hasta que se mezcle bien y reservar
3. Cortar el atún en tacos que sean iguales y sean piezas de bocado
4. En un recipiente hondo poner un poco del marinado, meter los trozos de atún y cubrirlos con el resto del marinado
5. Dejar reposar en el frigorífico al menos una hora
6. Pasado el tiempo, lavar con agua fría y secar con papel absorbente, después untar con aceite de oliva y preparar unas brochetas alternando el atún con unos tomates cherry
7. También se pueden tomar estos tacos de atún con una ensalada de lechugas variadas
8. Servir fresquitos y....buen provecho!!!