

CARNITAS DE ATÚN MEDITERRÁNEO

Posted on 27 enero, 2021 by Regina Villarreal



Category: [Plato Fuerte](#)



INGREDIENTES:

- 1-2 posta de atún
- 1 pieza de jugo de naranja
- 1 pieza de jugo de limón
- 1 c. de [HUERTO MEDITERRÁNEO GREENHOUSE](#)

PREPARACIÓN:

1. Remojar la posta de atún en leche de almendra (o la que utilices en casa) por unos 20 minutos y después en agua mineral otros 20 minutos y enjuagar muy bien.
2. Partir en cubos la posta de atún y marinar con el jugo de naranja, el jugo de limón y ½ c. de [HUERTO MEDITERRÁNEO GREENHOUSE](#). Dejar marinar por unos 30 minutos mínimo.
3. En un sartén bien caliente (le puedes agregar un poquito de aceite de aguacate si es necesario), colocar el atún y espolvorear la otra ½ c. de [HUERTO MEDITERRÁNEO GREENHOUSE](#). Agregar sal de mar al gusto.
4. Dejar que se sellen los cubos de atún. Y retirar.
5. Servir en tacos de maíz con aguacate y cilantro.
6. OPCIONAL: al servir agregar unas rebanaditas de chile serrano fresco si te gusta más picoso.

A

[AGREGA VIDA A TU COMIDA](#)

