

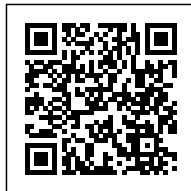
CARNITAS DE ATÚN PICANTE

Posted on 6 septiembre, 2020 by Regina Villarreal



Categories: [Plato Fuerte](#), [Recetas](#)

Tags: [agrega vida a tu comida](#), [mixto picante](#), [tacos de atún](#)



INGREDIENTES:

- 1 -2 posta de atún
- 1 pieza de jugo de naranja
- 1 pieza de jugo de limón
- 2 C. aminos Bragg's
- 2 c. de [MIXTO PICANTE 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, los aminos de Bragg's y 1 c. de [MIXTO PICANTE 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 1 c. de [MIXTO PICANTE GREENHOUSE](#). Agregar sal de mar al gusto.
4. Dejar que se sellen los cubos de atún. Y retirar.
5. Servir con frijoles, aguacate, cilantro y tortillas o tostadas de maíz.

[AGREGA VIDA A TU COMIDA](#)

