



## CORVICHES DE ATÚN REAL CON ENSALADA CRIOLLA

	<b>Porciones:</b>	3 a 4
	<b>Preparación:</b>	30 minutos
	<b>Dificultad:</b>	Fácil
	<b>Calorías:</b>	90

### INGREDIENTES:

- 2 latas de Atún Real en agua
- 1 cda. de cilantro picado
- 3 dientes de ajo picado
- 1/2 cda. de comino
- 2 tomates picados
- 1 pimiento verde picado
- 1 tza. de cebolla morada picada
- 1 cda. de achiote
- 1 tza. de pasta de maní
- 3 verdes rallados finamente
- 1 cda. de sal y pimienta al gusto

### PARA LA SALSA CRIOLLA

- 2 cebollas coloradas cortadas en rodajas finas
- Zumo de tres limones
- 1 cda. de aceite
- 2 a 3 tomates cortados en rodajas finas
- 2 cda. de cilantro picado finamente
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN:

1. Haz un refrito con ajo, cebolla, pimiento y tomate.
2. En un tazón: coloca la mitad del refrito, atún Real, cilantro, comino, sal y pimienta.
3. Con la otra mitad del refrito, mezcla el verde rallado y el maní.
4. Con las manos, moldea hasta darle forma al corviche y pon el relleno. Fríe en abundante aceite o al horno a 180°C.

### ○ PARA LA SALSA CRIOLLA

1. Pon las rodajas de cebolla en una fuente con un poco de sal y un chorrillo de jugo de limón, cubre con agua tibia y deja reposar por unos 10 minutos.
2. Enjuagar y lavar bien las cebollas con agua fría.
3. Añade el resto del jugo de limón a las cebollas y deja reposar por lo menos durante 30 minutos.
4. Añade las rodajas de tomate, el aceite, y el cilantro, mezcla bien y rectifique la sal. ¡A disfrutar!

### TIP:

El curtido se puede convertir en ensalada si se la sirve con hojas de lechuga y rodajas de aguacate.