**TARTAR DE ATÚN CON TOMATE Y AGUACATE**



* **Ingredientes (para 2 personas):**
* 250 gramos de atún fresco limpio.
* 1 aguacate maduro.
* 1 tomate grande maduro.
* Pan tipo rústico para tostar y acompañar.
* Para el aliño:
* Unas gotas de zumo lima
* 1 cucharada de salsa de soja
* 1 cucharada de aceite de oliva virgen
* 1 cucharada de mostaza en grano
* Sal y pimienta negra recién molida
* **Elaboración (para 2 personas):**

Cortar el atún en daditos, disponerlos en un recipiente y añadirle todos los ingredientes del aliño (la soja, la mostaza, la lima el aceite, la pimienta y la sal). Dejar reposar en el frigorífico mientras preparamos el resto de ingredientes, para que así vaya tomando sabor.

Mientras tanto, cortar el tomate en daditos y retirar con papel de cocina el exceso de agua que suelte y sazonar el tomate ligeramente. Pelar y cortar los aguacates en cubitos de tamaño similar al atún, regarlos con el zumo lima para que no se ennegrezcan y sazonar con pimienta negra. Cortar el pan en rebanadas finas e introducirlas en el horno a 200º hasta que queden crujientes (evitando que se quemen).

Fuente:

<https://www.hosteleriasalamanca.es/recetas/pescados-y-mariscos/receta-verano-tartar-atun-aguacate.php#sthash.IMxeRFNZ.dpuf>