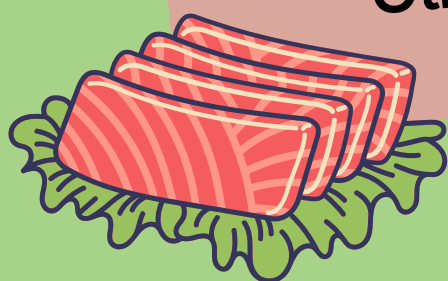


PASTÍS DE TONYINA ROJA I ALVOCAT

Ingredients

- ✓ 300 gr de tonyina roja fresca.
- ✓ 2 alvocats.
- ✓ 1/2 ceba tendra.
- ✓ 1/2 llima.
- ✓ 3 cullerades soperes de salsa de soja.
- ✓ 1 cullerada sopera d'oli de sèsam.
- ✓ 1 cullerada xicoteta de wasabi
- ✓ 1/2 cullera per a postres de gíngebre.
- ✓ Llavors de sèsam per a decorar.
- Oli d'oliva verge extra i sal.



Preparació:

1.

Pica la ceba i la tonyina en trossets xicotets

En un bol mescla la salsa de soja, l'oli de sèsam, wasabi al gust, el gíngebre i una miqueta de sal. A continuació incorpora al bol la ceba tendra i la tonyina. Deixa que repose almenys mitja hora.

2.

3.

Ruixa l'alvocat que hem tallat abans amb el suc de llima, una mica de sal i una cullerada d'oli d'oliva.

Amb un motle d'emplatat, ja siga redó o quadrat. Primer emplena el fons amb una capa d'alvocat i damunt la tonyina i esclafa també una miqueta.

4.

