

SHASHIMI DE ATUN



Ingredientes

- ❖ **Atún**
- ❖ **Vinagre de manzana**

Elaboración de la receta

1. **Para hacerlo necesitas cortar en láminas muy delgadas el filete de atún.** Es más fácil hacerlo si todavía está un poquito congelado o si tienes un cuchillo muy filoso no vas a batallar en cortar el atún.
2. **Una vez que tengas todo el atún en láminas delgadas coloca en un plato y cubre todo el plato.**
3. **Agrega la salsita que sería una mezcla de jugo de naranja, jugo de limón y salsa de soya.** Cubre todo el atún y deja reposar unos minutos.
4. **Puedes decorarlo o servirlo con varios ingredientes,** yo depende de lo que tenga en la nevera es lo que uso.