

Tacos de atún en salsa picante

Tacos de atún en salsa picante, este pescado se presta a cualquier tipo de preparación y el picante le queda muy bien, en función del tipo de guindilla será el nivel de picante.

ingredientes

- 1 bote de troncos de Atún en aceite de oliva virgen
- 500 gr de Tomates Maduros
- 3 dientes de Ajo
- Escamas de Pimentón Agridulce
- Escamas de Pimentón picante
- 1 Guindilla
- 1/4 de vaso de Salsa de Soja
- 1 cucharadita de Azucar
- Escamas de Sal

elaboración tacos de atún en salsa picante

Abrimos el bote de atún y sacamos los tacos para ponerlos a escurrir, no desechamos el aceite del bote porque será con el que hagamos nuestra preparación.

Escaldaremos los tomates para poderles quitar la piel fácilmente, una vez que estén pelados los cortaremos en taquitos, desechando la parte de las semillas, lo reservamos.

En una sartén con un chorrito de aceite de oliva del que teníamos en el bote del atún, la ponemos a fuego lento e incorporamos los dientes de ajo pelados y cortados en laminas junto con la guindilla elegida.

Cuando los ajos comiencen a dorarse, incorporamos el tomate junto con el azúcar, las escamas de pimentón, agridulce y el picante, la cantidad de estos dependerá del gusto de cada uno, removemos y dejamos que se vaya reduciendo, tardará entre 20 y 30 minutos, siempre a fuego bajo.

Cuando consideremos que el tomate ya está frito, apagamos el fuego y ponemos los tacos de atún sobre el tomate, ponemos las escamas de sal y también podríamos decorar con sésamo negro.

Ya tendríamos listos nuestros tacos de atún en salsa picante.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sobera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.