

Tartaletas de atún y mango

Tartaletas de atún y mango, para los amantes de la combinación de dulce con salado y un pequeño toque de picante que aporta la pimienta.

ingredientes

- 200 gr de Atún
- 10 Tartaletas
- 1 Mango
- 1 Manzana
- 50 gr de Mantequilla
- Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Tartaletas de Atún y mango

Compraremos un trozo de atún que nos permita cortarlo en tacos más o menos regulares.

Partiremos 10 tacos uno para cada tartaleta.

Nosotros hemos optado por comprar las tartaletas pero también se podrían hacer en casa.

Pelamos el mango y la manzana, los cortamos en trozos y los reservamos.

En una sartén pondremos un chorrito de aceite de oliva virgen y la mantequilla, cuando esta se funda incorporamos las frutas y salpimentamos, no os quedéis cortos de pimienta es casi mejor pasarse.

A fuego lento dejaremos que se haga hasta que toda la fruta

este blandita.

En otra sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen pasaremos nuestros tacos de atún previamente salados, deberían quedar hechos por fuera y rosados en su interior, tardaran poco en hacerse, le daremos vueltas para que se hagan por todos lados.

Vamos a montar, ponemos nuestra tartaleta, en su interior una cucharada de mango con la manzana y sobre estos el taco de atún a la plancha.

Ya tendremos nuestras tartaletas de atún y mango.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- 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.