

# Tartar de atún



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de atún fresco
- 4 cucharadas de mostaza
- 2 chalotas
- El zumo de 2 limas
- 4 pepinillos en vinagre
- 1 tomate pequeño
- 100 ml de aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

**Limpiar el atún quitarle la piel y las espinas cortarlo en trocitos y reservar en un lugar fresco. En un bol o recipiente hondo, mezclar, con ayuda de las varillas, el zumo de limón, el aceite de oliva, las chalotas picadas, los pepinillos picados, el tomate cortado en cubos, sal, pimienta y la mostaza. Mezclar bien hasta obtener una salsa espesa y lisa. Mezclar la salsa con el atún y meter en el frigorífico, durante 1 hora. Servir acompañado de tostadas y rodajas de limón.**