



Atún con salsa de chipotle y durazno

Categoría: Entrada

Para una comida rica y deliciosa, te compartimos esta receta.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 8 Rebanadas de Duraznos en almíbar rebanadas.
- 1 Cda de Aceite vegetal
- 2 Cdas de Cebolla blanca picada
- 6 Cdas de Salsa para Marinar con Chipotles Dulces La Costeña
- 8 Cdas de Almíbar del durazno
- Sal y pimienta al gusto
- 2 Cdas de Perejil picado
- 2 Piezas de Medallón de atún
- 1 Cda de Aceite vegetal



Preparación

1. Drena los Duraznos en Almíbar Rebanadas La Costeña® y pícalos en trozos medianos. Reserva.
2. Calienta el aceite y acitronar la cebolla, incorporar los duraznos y cocina por 1 minuto. Agregar la mitad de la Salsa para Marinar con Chipotles Dulces La Costeña®, el almíbar de los duraznos y sazona con sal y pimienta.
3. Añade el perejil y mezcla. Cocina a fuego lento por 2 minutos más. Reserva.
4. Unta el medallón de atún con la salsa de chipotle por ambos lados y marina por lo menos 20 minutos.
5. Calienta el aceite y sella el medallón por ambos lados. Corta el atún en láminas y baña con la salsa de chipotle y durazno.