



## Medallones de atún con salsa cremosa de chipotle y frijoles

Categoría: Plato Fuerte, Mariscos, Pescado

Es momento de consentirte con esta receta



Preparación  
45 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4 personas



### Ingredientes

- 3 cdas de Aceite
- 60 g de Cebolla blanca picada
- 1 cda de Ajo picado
- 1 lata drenada de Frijoles Negros Enteros La Costeña® (560 g)
- 1 taza de Agua
- 1 taza de Crema ácida
- 1 pza de Chipotles Adobados La Costeña®
- 4 pzas de Medallones de Atún Aleta Amarilla Tuny®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto



### Preparación

1. En una olla calentar 1 cucharada de aceite, agregar la cebolla y ajo. Cocinar por 2 minutos.
2. Agregar los frijoles negros drenados y freír, incorporar el agua, la crema ácida y mezclar, una vez que hierva bajar el fuego y agregar el chile chipotle. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar 4 cucharadas de los frijoles y retirar del fuego.
3. Licuar hasta obtener una mezcla homogénea. Integrar los frijoles reservados y mezclar.
4. En un sartén calentar 2 cucharadas de aceite y sellarlos por ambos lados, sazonarlos con sal y pimienta al gusto.
5. Servir los medallones de atún sobre la salsa. Acompañar con arroz blanco y ensalada.