



## Sushi de pepino

**Categoría: Mayonesa y Aderezos**

La frescura de un increíble sushi con el auténtico sabor de Mayonesa La Costeña®, la opción ideal para esta Cuaresma.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 pzas de filete de atún fresco
- 40 g de cebolla morada picada
- 1/2 tza de zanahoria rallada
- 4 ramas de cilantro fresco picado
- 1 manojo de cebollín fresco picado
- 2 pzas de chile serrano picado
- 2 pzas de jugo de limón
- 4 cdas de Mayonesa con jugo de limón La Costeña®
- 3 pzas de pepino en láminas
- Salsa de soya al gusto



### Preparación

1. Cortar en cubos pequeños el filete de atún.
2. En un tazón, agregar el atún, la cebolla picada, la zanahoria rallada, el cilantro, el cebollín y el chile serrano. Mezclar los ingredientes.
3. Agregar la mayonesa con jugo de limón La Costeña® y terminar de mezclar.
4. Extender sobre una tabla las láminas de pepino de manera consecutiva y colocar una línea del relleno al inicio de las láminas.
5. Enrollar apretando bien.
6. Cortar las porciones haciendo rodajas tipo sushi.
7. Servir y acompañar con salsa de soya y mayonesa.