

# Tortitas de atún con cilantro y jalapeño

## INGREDIENTES

### Para las tortitas

- 4 latas de atún
- ¼ de cebolla morada finamente picada
- ¼ de taza de cilantro lavado, desinfectado y picado
- 3 chiles serranos sin semillas, ni venas y picados
  - Jugo y ralladura de un limón
- Una pizca de sal y pimienta negra molida
  - 2 huevos
- 3 cucharadas de pan molido

### Para el aderezo

- ¼ de taza de mayonesa baja en grasa
- 2 cucharadas de jugo de limón
  - 1 diente de ajo asado
- 1 cucharadita de adobo de chipotle
  - Una pizca de sal y pimienta

## PREPARACIÓN

### Para las tortitas

Escurre muy bien las latas de atún e integra en un tazón junto con el resto de los ingredientes. Calienta el aceite en un sartén y encima tórale ¼ de taza de la mezcla para cada tortita. Presiona con una pala o espátula y dale forma. Cocina 3 minutos de cada lado o hasta que estén doradas y cocinadas al centro.

### Para el aderezo

Muele todos los ingredientes en procesador de alimentos o licuadora hasta integrar. Sirve las tortitas acompañadas de esta salsa. Comparte y disfruta.

Te recomendamos que el tamaño de las tortitas sea de la palma de tu mano.



KCAL. 843.7



4 PORCIONES  
(12 TORTITAS)



\$91.34



20 MINUTOS



LA  
**TRANSFORMACIÓN**  
EMPIEZA CON LO QUE LLEVAS A TU MESA