- **Ingredientes:**
- Trescientos gramos de atún ahumado tipo Marlín en cuadros.
- Dos cebollas cambray sin rabo y picadas en media luna.
- Dos diente de ajo. La pasta de achiote y el aceite de oliva.
- Un cuarto de taza de jugo de piña.
- Un cuarto de taza de jugo de naranja.
- Condimento bajo en sal con ajonjolí.
- Una taza de cebolla morada en julianas y sal de grano.
- Cuatro cucharadas de limón.
- Cuatro rebanadas de piña Y ocho tostadas deshidratadas.

Preparación: Comencemos a preparara nuestro Atún al pastor: Primero vamos hacer el adobo al pastor; licua el jugo de piña, el de naranja, un poco de nuestro suplemento de sal, la pasta del achiote y un chorrito de aceite de oliva. Ahora, hay que licuarlos hasta que la consistencia quede tersa y fina. Ya que este, lo reservamos.

En un sartén de teflón y sin usar grasa, pon el atún, la cebolla cambray y el ajo, cocínalos por ocho minutos a fuego lento. Después, llega el momento sublime; añadir el adobo… ¡¡¡ qué tal!!!... de inmediato vas a percibir ese olor que abre el apetito… …

cocínalo hasta que se reduzca la cantidad de líquido, retíralo del fuego y ponlo en un recipiente. Continuamos con el complemento; cebolla morada curada o desflemada, que es para nuestro atún la pastor, como para el taco la cebolla y el cilantro. Solo le tienes que agregar el jugo de limón y ponerle un poco de suplemento de sal. La tienes que dejar reposar al menos 15 minutos.

ponemos las rebanadas en un sartén caliente con una cucharadita de acetite de oliva para que se doren. Luego las sacamos y las cortamos en pequeños triángulos.

Vamos a servir las tostadas; comenzamos poniendo el sabroso atún al pastor, luego agregamos la piña, la cebolla y el toque final una pisca de cebollino.