

## Tataki de tonyina

- 1.** En una paella, col·locar tota la peça sencera de tonyina en forma de rectangle i cuinar-la pocs segons, fent volta i volta.
- 2.** Un cop està cuinada per la part exterior, treure ràpidament la tonyina i ficar-la dins d'un bol amb aigua ben freda per tallar la cocció.
- 3.** Per emplatar, comencem a tallar tota la tonyina en làmines i un cop tallada, amb una mànega pastissera col·loquem al damunt, una mica de guacamole.