

## Les cuinetes de la nena

per Clara Martí



# Tàrtar de tonyina

**Un bon primer plat** quan tens convidats a casa sempre pot ser un tàrtar. I és que estan tan bons que ningú si resisteix!!!!



## Ingredients:

**400 gr de tonyina**  
**2 avocats**  
**Mitja ceba tendra**  
**3 cullerades soperes de salsa de soja salada**  
**Una cullerada soperes d'oli d'oliva**

[www.lescuinetesdelanena.cat](http://www.lescuinetesdelanena.cat)

## Instruccions



Descongelem la tonyina. Recordeu que cal congelar-la almenys 48 hores. No deixeu que es descongeli del tot, la podreu tallar millor.



Talleu la tonyina a trossets petits i treuen totes les vetes blanques que té, la part que negra la descartem.



Tallem la ceba tendra a trossos petits i ho barregem amb la tonyina.



Afegim l'oli i la salsa de soja i remenem.



Tot seguit, ho tapem i ho deixem a la nevera dues hores.



Passades les dues hores, tallem l'avocat a daus i ho posem en la base en un motlle, a sobre afegim la barreja de la tonyina que hem tret de la nevera.