

Envuelto de atún con aderezo de mandarina

Porciones: 4

Ingredientes:

Para el atún:

3 pzas	Latas de atún, drenadas
¼ pza	Cebolla morada, julianas
1 pza	Rama de apio, pelada y en julianas
1 tza	Uvas verdes, a la mitad
1 tza	Champiñones, fileteados
1 tza	Elote cambray, en tercios
½ tza	Mayonesa

Para el aderezo:

1 cda	Mostaza
½ tza	Jugo de mandarina
1 tza	Aceite de oliva
2 pzas	Rabo de cebolla verde, aros delgados
2 cdas	Chile rojo, sin semillas, finamente picado
1 cda	Piloncillo rallado

Para el envuelto:

8 pzas	Tortillas de harina
2 tzas	Mezcla de lechugas

Procedimiento:

1. **Para el atún**, desflemar la cebolla morada con el jugo de limón durante 10 minutos. Reservar y colar.
2. Mezclar el atún, apio, uvas, champiñones y elote cambray con la mayonesa, salpimentar.
3. Añadir la cebolla e incorporar.
4. **Para el aderezo**, mezclar la mostaza, jugo de mandarina, aceite de oliva y piloncillo en un frasco. Tapar y agitar muy fuerte, agregar el chile rojo y el verde de la cebolla. Salpimentar y volver a agitar.
5. **Para el envuelto**, calentar en una sartén antiadherente las tortillas de harina, retirar del fuego. Colocar las hojas de espinaca extendidas en la tortilla, encima las tiras de elote cambray y al centro la ensalada de atún, cerrar como un burrito y envolver con papel encerado.
6. Acompañar con el aderezo agridulce.