

# Mojama con almendras fritas



# Mojama con almendras fritas

## Zutaten (4 Portionen)

40 g ganze Mandelkerne . 100 g Mojama (luftgetrockneter roten Thunfisch) . natives Olivenöl extra . Meersalz

Mojama ist ein filetierter und gesalzener spanischer Thunfisch. Der Thunfisch wird für einige Tage in Salz eingelegt und danach vom Salz befreit in der Sonne getrocknet.

## Zubereitung

Den luftgetrockneten Thunfisch so dünn aufschneiden, dass man fast hindurchsehen kann. Die Scheiben auf eine Platte mit erhöhtem Rand legen, vollständig mit Olivenöl bedecken und mindestens 1 Stunde marinieren. Inzwischen die ganzen Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen.

Die Mojamascheiben auf einer Servierplatte anrichten und mit den gerösteten Mandeln und mit Meersalz bestreuen. Zusammen mit Oliven und knusprigem Weißbrot servieren.

# ¡Que aproveche!

wünschen Ihre  
PROFIL-Experten

