

# FAJITAS DE JUREL UNICO CON DRESSING DE YOGUR



## PORCIONES

6

## DIFICULTAD

Media

## PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
2. Preparar el dressing en un pocillo incorporando el yogur griego, aceite de oliva, jugo y ralladura de limón, pimentón en polvo, ajo, cúrcuma. Mezclar bien.
3. Armar las fajitas con el jurel desmenuzado, tomate, cebolla, dressing de yogur y hojas de cilantro a gusto.
4. Servir.

## TIEMPO ESTIMADO

1 hora

## INGREDIENTES

### Para el relleno:

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- 2 tomates en cubos
- 1 cebolla en rodajas finas
- Hojas de cilantro a gusto
- 6 tortillas de trigo o fajitas

### Para el dressing:

- 4 cucharaditas de yogur griego
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón en polvo
- 1 ajo rallado
- 1 cucharadita de cúrcuma molida
- Ralladura y jugo de 1 limón
- Sal y pimienta a gusto

