

# DAUS DE TONYINA A LA BRASA

## INGREDIENTS:

- 300g de tonyina roja.
- Salsa de soja.
- Llavors de sèsam.
- Oli d'oliva.
- Sal en escates.
- Cibulet fresc.

## PREPARACIÓ:

1. Trossejar la tonyina a daus.
2. Daurar-los a foc fort en una paella perquè es facen només per fora.
3. Servir immediatament amb escates de sal, soja i llavors. Adornar amb una branca de cebollí fresc.