



Filete de atún encebollado



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



600ml de Gallo Aceite
Virgen Extra Premium Gran
Selección



Al gusto: Gallo Vinagre de
Vino Blanco

- 125g de filete de atún fresco
- Cebolla blanca y roja, al gusto
- 100g de dientes de ajo
- 50g de tomate fresco
- Pimientos verdes y rojos, al gusto
- Albahaca fresca, al gusto
- Pimienta recién molida, al gusto
- Sal grueso, al gusto

Modo de preparación

1

Comience por temperar el filete de atún con pimienta recién molida y sal gruesa.

2

Corte las cebollas en rodajas, los pimientos en juliana, y aplaste los dientes de ajo.

3

Caliente el aceite, agregue los dientes de ajo y, cuando estén fritos, junte los pimientos y las cebollas y deje estofar.

4

Retire el encebollado y en ese mismo aceite, frite el filete de atún, terminando con algunas gotas de vinagre blanco.

5

Sofría el tomate, cortado en pequeños cubos.

6

Coloque el encebollado en la sartén y coloque el tomate sobre el atún.

7

Sirva bien caliente, decorando con un poco de albahaca.

Produtos utilizados



Gran Selección

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium



Vino Blanco

Vinagres Diário



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide