



Atún en Salsa de Pimentón Dulce y Picante

Tiempo de preparación aprox: 40 minutos / Dificultad: Fácil



Ingredientes (6 comensales)

- 1 kg. de solomillo de atún
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 2 hojas de laurel
- 1 rebanada de pan
- Perejil
- 1 guindilla
- Sal
- 1 cucharada de comino molido
- 2 cucharadas soperas de vinagre de jerez
- Aceite
- 1 c.s. de pimentón dulce
- 1 cucharadita de pimentón picante

¡A cocinar!

En una cacerola con unas cinco cucharadas soperas de aceite freímos los dientes de ajo, la cebolla cortada en plumas, y el laurel, y apartamos en un vaso de batidora o jarra.

En el mismo aceite freímos la rebanada de pan, la apartamos en un plato y la empapamos con el vinagre.

En el recipiente donde hemos echado la fritada de ajo y cebolla, le añadimos la rebanada de pan, el comino, un poco de perejil, 1 guindilla troceada, 1 cucharadita de sal y medio vaso de agua. Batimos bien.

Ahora en la misma cacerola donde hemos hecho la fritada con el aceite templado echamos el pimentón dulce y el picante, removemos y enseguida echamos lo que hemos batido, subimos el fuego,

removemos, añadimos un vaso de agua y cuando empiece a hervir añadimos los filetes de atún, que previamente hemos salpimentado. Hacer a fuego medio con la cacerola tapada unos 10 min.

Consejos adicionales

Esta receta se puede hacer también con rape, y os queda un plato exquisito.

Acompañar de una ensalada y / o patatas fritas.