



SALSA TONNATA

La salsa de atún es una salsa muy sabrosa y fácil de preparar, se utiliza principalmente para la preparación de ternera, sino también en muchos rellenos y coberturas, o como salsa para combinar con un buen segundo. Y 'excelente también para preparar un gran número de platos de verano, por ejemplo, transformando las simples flores de calabaza rellenas de albóndigas. Yo lo uso para rellenar los huevos duros y el resultado es excepcional!

Ingredientes:

- 100 g de atún en aceite de oliva
- 6 filetes de anchoa
- 3 huevos cocidos
- 20 o 30 gramos de alcaparras en vinagre
- 1 cucharada de jugo de limón

Preparación:

Poner en un recipiente pesebre los huevo entero y, una pizca de sal, jugo de limón 1 cucharada, 3 cucharadas de aceite de oliva, el atún escurrido, filetes de anchoas, alcaparras y se mezclan con la ayuda de una batidora durante unos minutos, a continuación, añadir el aceite de oliva restante vertiéndola al ras en la mezcla.

Mezclar bien hasta que se ha creado así una salsa cremosa.

Ahora está listo para usar como más te guste.

