Salpicón de atún

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cobra

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
El atún natural de lata va muy bien, sinó cuece hasta que esté a punto un trozo de atún y desmenuzalo.

Descripción:
Este plato se puede preparar también con otros pescados como la vieja, la corvina etc. cocidos en agua y desmenuzados.

Ingredientes para 6 personas :

- 500 gm de atún fresco o bonito de lata
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 huevos duros
- perejil o cilantro
- aceite de oliva
- vinagre
- sal

Preparación:

Paso 1

Limpiar y cortar en trocitos el pimiento rojo, el verde y la cebolla. Picar el perejil y el ajo y mezclar todos los ingredientes con el atún desmenuzado. Hacer una vinagreta con el aceite, el vinagre y la sal, mezclar con todo. Picar los huevos en trozos y adornar el salpicón por encima.