

# LOMO DE ATÚN CON ESTRELLITAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Original con estrellitas

## Ingredientes para 1 persona :

- lomo de atún
- 1 vaso de tomate frito
- ajo
- sal
- aceite de oliva
- agua
- 1 sopinstan de pollo

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se untan en harina los lomos de atún y se echan en una sartén con un poco de aceite, se echa sal y ajo en polvo. Se echa un poco de agua y seguido el sobre de sopinstan de pollo que lleva estrellitas. Se echa el tomate y mas agua, se deja que se vaya haciendo el atún y se va removiendo de vez en cuando.