

LOMO DE ATÚN CON ESTRELLITAS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura



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.