

atun fresco con salsa de puerros



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

Creador: karmela **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

salar el atun y hacerlo a la plancha, freir las patatas en cuadraditos y cuando este en el `plato añadir la salsa de puerros(tengo la receteta en mi recetario) espolvorear con perejil

Ingredientes para 1 persona :

- un filete se atun fresco
- salsa de purros
- patatas dritas en cuadraditos
- - Aceite - Sal
- - Perejil

Preparación:

Paso 1

esta delicioso