

## atun fresco con salsa de puerros



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

**Creador:** karmela **Recetizador:** Mar Arias



**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