

GUISO DE ATÚN FRESCO



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

HACE TIEMPO QUE NO HAGO RECETA DE PESCADO ASÍ QUE ME HE DECIDIDO HACER UNA ES MUY TÍPICA Y FÁCIL DE HACER

Ingredientes para 4 personas :

- 500 ATÚN FRESCO
- 1 CEBOLLA
- 1 PIMIENTO VERDE
- 1 BOTE de TOMATE
- 1 CHORRITO DE VINO de VINO BLANCO
- 2 GRANDES de PATATAS
- 1 BOTE de CALDO DE PESCADO

Preparación:

Paso 1

GUISO DE ATÚN FRESCO INGREDIENTES 500 DE ATÚN FRESCO 1 CEBOLLA 1 PIMIENTO VERDE 2 PATATAS 1 BOTE DE TOMATE 1 COPITA DE VINO BLANCO O COÑAC 1 DE CALDO DE PESCADO

ELABORACION sofreímos la cebolla y añadimos las verduras el pimiento verde. las patatas y el tomate y añadimos el atún ponemos el vino blanco y cocinamos unos minutos y añadimos el caldo hasta que tengamos las patatas echas y es cuando está echo el atún y serviremos