Atún en Salmorejo con Papas Guisadas

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

Creador: Amanda Pérez **Recetizador:** karmela

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Poner bastante sal para el guisado de las papas.

Descripción:

Salmorejo con atún, receta sencilla y muy veraniega.

Ingredientes para 1 persona :

- 500g de Atún
- 400g de Papas
- Sal
- Pimiento dulce
- Aceite
- Vinagre
- Perejil
- Vino blanco
- Oregano

Preparación:

Paso 1

Lavar las papas con su piel, partirlas por la mitad y colocarlas en un caldero, cubrirlas con agua y añadirles sal gorda. Dejar guisar hasta que las papas estén hechas. Ir pinchando las papas con un tenedor para saber cuando están guisadas.

Paso 2

- Preparar el salmorejo: Para la preparación del salmorejo, se echa en un mortero una cucharada de sal gorda, los ajos, el pimentón y la pimienta picona. Se machaca todo y se añade un chorro generoso de aceite y de vinagre. Se remueve todo. - Se echa un poco de aceite en una sarten, se calienta bien y se marcan las caras del atún, se retira del sartén, se vierte un poco de salmorejo en el sartén y se deja reducir, la glasa restante se liga

con un poco de vino blanco y se vierte por encima del atún. Emplatar junto con las papas, decorar y listo.