



Bruschetta de atún

Categoría: Entrada, Pescado

Una forma diferente y deliciosa de preparar atún



Preparación
15 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 45 mls de Aceite de oliva
- 45 g de Cebolla picada
- 1 diente de Ajo picado
- 1 pieza de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 2 lata de Atún en agua
- 75 g de Aceitunas Rellenas con Pimiento La Costeña®
- 2 cda de Pimiento Morrón Rojo en Tiras La Costeña®
- 4 cdas de Jugo de limón
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 cdas de Perejil picado
- 4 rebanada de Pan rústico



Preparación

1. En aceite de oliva caliente freír la cebolla y el ajo.
2. Agregar el puré de tomate y el atún (drenado), rebanar las aceitunas en tercios e incorporarlas al atún, añadir el pimiento morrón, el jugo de limón, sazonar con sal y pimienta al gusto y agregar el perejil picado. Cocinar hasta que la mezcla seque ligeramente. Retirar del fuego y reservar.
3. Tostar el pan por ambos lados. Colocar el atún sobre las rebanadas de pan tostado y servir.