

Receta de Roseta De Pimientos Con Atún

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta fácil y sabrosa receta que gustará a todos vuestros comensales por su rico sabor y su bonita presentación.

Ingredientes

- Pimientos rojos para asar (cinco o seis, según comensales)
- Atún en aceite (cuatro o cinco latas)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Modo de Preparación

1. Asar los pimientos en el horno según vuestra costumbre, también los podéis utilizar de lata aunque no estarán tan buenos
2. Pelarlos y hacerlos tiritas y colocar en un bol
3. Aliñar con aceite de oliva, vinagre y sal al gusto, mezclar bien
4. Poner en un aro de emplatar, presionando para que quede bien compacto y colocar en platos individuales
5. Colocar alrededor el atún formando una roseta a vuestro gusto
6. Al tiempo de servir, quitar el aro y... buen provecho!!!