

Asadillo de Pimientos con Ventresca de Atún

Tiempo de preparación: 55 Min



Ingredientes

Pimientos rojos: 2 Unidades Pimientos Verdes: 3 Unidades

Huevos: 3 Unidades

Ajo: 1 Diente

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Vinagre de Módena: cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Comino: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Aceitunas: cantidad necesaria Ventresca atún: 120 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200 °C.
- Lavar todos los pimientos, secarlos bien y untarlos con aceite de oliva y sal
- Disponer en una bandeja de horno junto con el ajo sin pelar y la cebolla pelada pero entera
- Cuando el horno esté bien caliente, colocar la bandeja y dejar cocinar unos 20 minutos de cada lado
- Mientas se hacen las verduras, cocer los huevos.
- Una vez que ya están asadas las verduras, retirar y pelar los pimientos
- Cortarlos en tiritas y colocarlos en una fuente para servir
- Picar la cebolla y añadirla a los pimientos
- Luego mezclar la ventresca de atún con los pimientos.
- En un mortero, echar un poco de comino y machacarlos
- Añadir el diente de ajo y machacarlo también con aceite, un poco de vinagre y sal
- Emulsionar bien y agregar al picadillo de pimientos
- Cortar los huevos duros en cuartos y añadirlos al asadillo
- Por último, decorar con las aceitunas y servir.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Utiliza un motero de un material no poroso, para que no absorba los aromas y sabores de los ingredientes

- La madera, por ejemplo, no es una buena opción por este motivo
- Los mejores morteros son los de piedra, sobre todo de granito, y también los de nuevos materiales como el polietileno.

Para pelar los huevos duros más fácilmente

- Después de cocinarlos, colócalos en un tazón con hielo por unos minutos
- Luego podrás sacarles la cáscara sin dificultad.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/asadillo-de-pimientos-con-ventresca-de-atun