

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
 - Mientras 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 mortero 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>