

Atún salteado con champignones y tomates

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto Atún: 1 k

Pimienta blanca: A gusto Tomates: 2 Unidades Fumet de pescado: 50 cc Aceite De Oliva: 1 cda. Almendras: 50 g Vino Blanco: 100 cc Champignones: 250 g

Manteca: 50 g

Aceitunas negras: 100 g

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el pescado en porciones.
- Corte los champignones en cuartos.
- Corte los tomates en concassé.
- Filetee las aceitunas.
- Pele las almendras.
- Pique el perejil.
- En una sartén con aceite de oliva dore el atún.
- Dé vuelta el pescado y salpimiente
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue los champignones y los tomates, cocine a fuego suave durante 5 minutos.
- Añada las almendras, el fumet, las aceitunas y continúe la cocción durante 5 minutos.
- Emulsione con la manteca fría.
- Aromatice con el perejil picado.

Presentación

Sirva en platos individuales con la salsa.