

Atún Vitellato



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Aceite de oliva extra virgen: c/n A gusto

Huevos: 2 Unidades

Lomos de atún (10-15cm de diametro): 2 Unidades

Aceite de girasol: 1 Vaso

Alcaparras: 1 Puñado

Demi-glance: 6 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Ponemos un poco de aceite de oliva en una sartén y cocinamos los lomos de **atún** a fuego bajo. Queremos que se cocinen un 20-30% del total.
- En un vaso de batidora ponemos el *huevo*, la sal, *jugo de limón* y aceite de girasol. Emulsionamos hasta conseguir una *mayonesa*. Cuando la tengamos, añadimos el *demi-glance* y mezclamos, para conseguir una *mayonesa* con sabor a carne.
- Para servirlo, laminamos el *atún* lo más fino que podamos y lo ponemos en un plato grande dejando las lonjas onduladas. Ponemos la *mayonesa* por encima y por último decoramos con *alcaparras*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/atun-vitellato>