

Filete de atún con gratinado de papas y alcachofas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Jamón serrano: 1 Feta

Pimienta:

Perejil fresco:

Alcachofas cocidas:

Filete de atún: 1 Unidad

Papas cocidas: A gusto

Queso Parmesano Rallado:

Sal:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a máxima potencia.
- A continuación, en una fuente apta para el horno, colocar las papas y las alcachofas.
- Por otro lado, cocinar la feta de *jamón* en el microondas, durante 1 minuto, a máxima potencia y entre dos papeles de cocina para que quede crujiente.
- Retirar y machacarla en el mortero para conseguir un polvo de *jamón*.
- Después, batir el *huevo* con un poco de agua para aligerarlo y verterlo sobre la mezcla de papas y alcachofas. Cubrir esta mezcla con abundante parmesano rallado y el polvo de *jamón*. Remover bien.
- *Gratinar* en el horno a máxima potencia.
- Para terminar, calentar el filete de **atún** en salsa siguiendo las indicaciones del fabricante.
- Emplatar el *atún* acompañado con el gratinado de papas y alcachofas.
- Decorar con *perejil* y servir.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/filete-de-atun-con-gratinado-de-papas-y-alcachofas>