

# Gulash de atún rojo

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Cortamos las cebollas a la mitad y las marcamos en una sartén con un chorrito de aceite
- Por otro lado, en una *cacerola*, rehogamos las cabezas de los *langostinos* y añadimos una pizca de sal
- Las cubrimos con agua y un chorrito de vino tinto y las dejamos reducir
- Aplastamos bien las cabezas para que suelten todo su *jugo*
- Colamos y reservamos.
- Mientras tanto, cortamos en cubos el pescado, lo salamos y lo marcamos ligeramente en una sartén

### Para terminar

- Emplatamos los cubos de **atún** y las cebollas
- Regamos con la salsa de cabezas de *langostinos*.
- Servimos.

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