

Peceto con salsa vittel thoné

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Peceto: 1 Unidad

Apio: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Caldo: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Salsa

Mayonesa: 1 Taza

Crema de leche: 2 cdas.

Anchoas en aceite: 3 Unidades

Alcaparras: 2 cdas.

Atún al natural: 1/2 Lata

Preparación de la Receta

- Retire del **peceto** la grasa y el tejido colectivo.
- Cocine en el caldo hirviendo con las verduras previamente cortadas en cubos, 40 minutos aproximadamente
- Retire y envuelva en papel film.

Salsa vittel thoné

- Coloque la *mayonesa* en un mixer junto con el *atún*, las *alcaparras* y las anchoas.
- Procese hasta que quede una preparación lisa.
- Condimente con sal, pimienta y agregue la *crema*.
- Mezcle y aligere de ser necesario, con leche o caldo de cocción frío del *peceto*.

Armado

- Corte el *peceto* en rodajas finas.

Presentación

- Sirva en la base de un plato la salsa vittel thoné e intercale las rodajas de *peceto* hasta cubrir la porción deseada. Decore con *alcaparras*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/peceto-con-salsa-vittel-thone>