

Pincho de bonito encebollado con piperrada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Piperrada

Mayonesa:

Tiras de morrón rojo asado: 1/2 Unidad

Rodajas de pan tostado: 8 Unidades

Cebolla picada: 1/2 Unidad

Atún en aceite: 200 g

Ajo picado: 1 Diente

Perejil picado: 1 cda.

Tiras de morrón verde asado: 1/2 Unidad

Varios

Perejil picado: 1 cda.

Anchoas en aceite: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Piperrada

- En una sartén con aceite de oliva prepare una piperrada, salteando el *ajo* junto con los morrones, saltee por un minuto, retire y reserve.
- En un bowl mezcle, el *atún*, la *cebolla* picada, el *perejil* picado y la *mayonesa*.

Presentación

- Sobre las rodajas de pan tostado, ponga una base de piperrada, sobre esta disponga la mezcla de *atún* y termine decorando con un filete de *anchoa* en aceite y *perejil* picado.