

# Vitel thoné

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Atún en aceite:** 300 g

**Yemas:** 4 Unidades

**Alcaparras:** 50 g

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Sal gruesa y pimienta:** A gusto

**Mostaza de Dijon:** 2 cdas.

**Anchoas:** 7 Filetes

**Tomates cherry rojos:** 250 g

**Peceto:** 1 1/2 k

**Queso Parmesano:** 100 grs.

**Fondo de Carne:** 250 cc

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Limpie el *peceto* retirando el excedente de grasa y tejido conectivo, terminado este paso bridelo, sazónelo con sal gruesa y pimienta de todos sus lados.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle a fuego máximo el *peceto* hasta dorarlo de todos sus lados, una vez sellada la carne colóquela sobre una placa y termine la cocción en horno precalentado a fuego medio durante aproximadamente 15 a 20 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar a temperatura ambiente, luego quite el hilo
- Prepare la salsa, en el vaso de la procesadora coloque las yemas de *huevo*, *mostaza de dijón*, *jugo de limón*, el *atún*, los filetes de anchoas, sal y *alcaparras*, procese y agregue media taza aproximadamente de aceite de oliva en forma de hilo mientras sigue procesando, incorpore el fondo de carne, procese y sazone con la pimienta, procese unos segundos mas y vierta en un recipiente.

## Armado

- Corte el *peceto* en rodajas no muy finas y acomódelas sobre la fuente de presentación, espolvoree con *alcaparras*, escamas de queso parmesano y tomates cherry.

## Presentación

- Salsee la carne con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vitel-thone-3>