Vitel toné

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Crema: 200 Ml.
Sal: A gusto
Cebolla roja: 1 Unidad
Alcaparras: 2 cdas.
Peceto de ternera mediano: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Atún en aceite de oliva: 3 Latas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Limones: 3 Unidades
Mayonesa: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Luego, salpimentamos el *peceto* de *ternera* y lo sellamos por todos los lados en una sartén con aceite muy caliente
- Mientras tanto, hacemos la salsa
- Para ello escurrimos muy bien el *atún*
- Lo introducimos en un bowl junto con la *mayonesa*, el aceite, sal, pimienta, un buen chorro de *jugo* de *limón* y las *alcaparras* ligeramente picadas
- Revolvemos bien para integrar todos los ingredientes y, por último, le agregamos la crema/nata
- Removemos y reservamos
- Luego, introducimos el *peceto* en el horno durante 25 minutos aproximadamente
- Cuando esté listo, lo retiramos del horno y lo envolvemos en papel de aluminio hasta que se enfríe
- Seguidamente, retiramos el papel de aluminio de la carne y cortamos láminas finas

Para el emplatado

- Colocamos las rodajas de carne intercaladas con la salsa
- Terminamos decorando con unas hojas verdes, unas *alcaparras*, la *cebolla* picada y un chorro de aceite de oliva

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vitel-tone-2