Vitel Toné de Los Petersen



Ingredientes

Para el armado

Alcaparras: 1 cda.

Huevo duro rallado: 1 Unidades

Para la carne

Granos de pimienta: Cantidad necesaria
Peceto: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Cebollas: 2 Unidades
Bouquet Garni: Cantidad necesaria
Zanahorias: 2 Unidades
Puerros: 3 Unidades

Para la salsa

Limon: 1/2 Unidad
Atún en conserva: 300 g
Pimiento rojo asado y pelado: 1
Mayonesa: 150 g

Anchoas en salmuera: 2 Filetes
Vinagre de Vino Blanco: 25 cc
Alcaparras: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para el peceto

- Colocar la carne en una olla con agua caliente.
- Añadir sal gruesa, granos de pimienta, bouquet garni, las verduras de caldo cortadas - zanahoria, *puerro*, cebollas- y un chorro de aceite de oliva.
- Tapar la olla y cocinar a fuego bajo por 1 ½ hora aproximadamente

- Una vez *cocido* el *peceto*, dejar enfriar en el agua de cocción

Para la salsa

machacar en un mortero el pimiento rojo, los filetes de anchoas y las alcaparras junto con el vinagre de vino blanco y el jugo de lim&oacute

- N
- Reservar.

Para la salsa

mezclar en un taz&oacute

- N la majada reservada, el *atún* y la *mayonesa*.
- Por último, disponer en una fuente las láminas de *peceto* fileteado
- Echar por encima la salsa, el *huevo* duro y las *alcaparras*.

Para elegir una buena carne

- Debes siempre prestar atención a su *color*, consistencia y olor
- Su tono tiene que ser rojo brillante, sin grumos amarillentos o blancuzcos
- Su textura no puede ser pegajosa y, por último, el aroma debe ser fresco.

Para la salsa

- Utiliza un mortero de un material no poroso, para que no absorba los aromas y sabores de los ingredientes
- La madera, por ejemplo, no es una buena opción por este motivo
- Los mejores morteros son los de piedra, sobre todo de granito, y también los de nuevos materiales como el polietileno.
- Recuerda que algunas conservas, como las de *atún*, deben ser escurridas antes de su consumo
- Y, en el caso de que haya restos de escamas y espina dorsal, retíralos siempre.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vitel-tone-estilo-hermanos-petersen