

# 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

**Cebollas:** 2 Unidades

**Peceto:** 1 Unidad

**Bouquet Garni:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

**Puerros:** 3 Unidades

### Para la salsa

**Limon:** 1/2 Unidad

**Anchoas en salmuera:** 2 Filetes

**Atún en conserva:** 300 g

**Vinagre de Vino Blanco:** 25 cc

**Pimiento rojo asado y pelado:** 1

**Alcaparras:** 1 cda.

**Mayonesa:** 150 g

## 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 limón**

- N
- Reservar.

## Para la salsa

**mezclar en un tazón**

- 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>