

# Vitel Toné por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Crema:** 300 cc

**Aceite De Oliva:** 2 cdas

**Apio:** 2 Unidades

**Peceto:** 1 Unidad

**Puerros:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Alcaparras:** 50 grs

**Atún:** 200 grs

**Zanahorias:** 2 Unidades

## Mayonesa

**Huevos:** 4 Unidades

**Jugo de Limón:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar la *cebolla* en cubos, los puerros en rodajas, las zanahorias y el *apio*.
- Llevar a una *cacerola* con aceite de oliva para que comiencen a sudar.
- Enseguida colocar el *peceto* entero sobre las verduras.
- Sin quitarle la grasa, ya que esta aportara mucho sabor en la cocción.
- Agregar agua hasta cubrir y tapar la *cacerola*.
- Dejar cocinar por 2 horas y dejar enfriar en el líquido de cocción.

## Salsa

- En un bol mezclar *atún* en conserva, *crema* de leche, *mayonesa* y *condimentar* con sal y pimienta.

## Mayonesa

- Con un mixer de mano procesar los huevos e ir agregando en forma de hilo el aceite de oliva hasta emulsionar.
- Terminar con *jugo* de limón, sal y pimienta, reservar.

## Armado

- Cortar la carne fría en rodajas, llevar a una fuente y añadir la salsa hasta cubrir.
- Terminar con *alcaparras* fritas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vitel-tone-por-felicitas-pizarro>