

Vitello tonatto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad Peceto: 1 1/2 k

Sal y Pimienta: A gusto Laurel: Cantidad necesaria **Anchoas**: 10 Filetes **Apio**: 2 Ramas

Zanahorias: 2 Unidades **Vino blanco seco**: 300 cc

Salsa

Jugo de Limón: 2 cdas. Mostaza Colman: 1 cda. Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza: 1 cda.

Anchoas: 12 Filetes Alcaparras: 2 cdas. Mayonesa: 150 g

Atún: 180 g

Preparación de la Receta

- Con ayuda de un cuchillo limpie las anchoas.
- Lave el apio y corte en trozos pequeños.
- Pele la cebolla y corte en láminas gruesas.
- Pele la zanahoria y corte en trozos pequeños.
- Haga varios agujeros con un cuchillo en la base del *peceto* e introduzca un filete de *anchoa* en cada uno, cubra con hojas de *laurel* y ate con hilo parrillero.
- En una olla con abundante agua hirviendo añada el vino blanco, el *apio*, la *zanahoria*, la *cebolla*, la sal, la pimienta y deje cocinar a fuego lento hasta obtener un caldo.
- Coloque la carne mechada dentro del caldo y deje cocinar tapado a fuego lento durante 2 horas.
- Apaque el fuego y deje enfriar la carne dentro del caldo para obtener el color blanco.
- Retire el hilo y corte el *peceto* en rodajas muy finas.

Salsa

- Pique las anchoas y el atún.
- Disuelva la mostaza colman con una cucharada de limón.
- Mezcle en un bowl la *mayonesa* junto con las dos mostazas, añada el *atún*, las anchoas , las *alcaparras*, la sal, la pimienta y mezcle bien con un batidor

Presentación

- En una fuente coloque salsa en la base, acomode las *fetas* de *peceto* y termine con el resto de la salsa.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/vitello-tonatto-2