

Vitello tonatto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Extracto De Tomate: 1 cda.

Vino Tinto: 1 Botella

Apio: 2 Ramas

Ajo aplastado: 1 Dientes

Zanahorias: 2 Unidades

Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Anchoas en aceite: 4 Unidades

Puerros: 2 Unidades

Perejil picado: 2 cdas.

Peceto: 1 Unidad

Laurel: 2 Hojas

Pepinillos en vinagre picados: 2 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 2 cdas.

Mayonesa: 3 cdas.

Huevos duros: 2 Unidades

Perejil: 2 Ramas

Atún: 1 Lata

Preparación de la Receta

- Ate el *peceto* y condimente con sal y pimienta.
- Pele los vegetales y corte en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los vegetales.
- Ralle por separado las claras y las yemas de huevos.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el *peceto*.
- Agregue los vegetales salteados, el *ajo* y el extracto de *tomate*.
- Desglace con vino tinto, cubra con caldo, agregue el *laurel* y condimente con pimienta.
- Cocine a fuego bajo 1 ½ hora aproximadamente
- Retire el *peceto*, deje enfriar en la heladera y corte en finas rodajas.
- Cuele los vegetales, deseche el *ajo* y el *laurel*, y procese junto con parte de la reducción del *jugo* de cocción.

- Agregue el *atún*, las anchoas, la *mayonesa*, la *crema* y procese nuevamente hasta formar una salsa.
- Vierta la salsa sobre las rodajas de *peceto*.
- Coloque por encima en líneas diagonales los pepinillos, el *perejil*, la clara y la yema de *huevo*.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con *perejil*.

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