

## *SOLOMILLO DE ATÚN CON TOMATE*

### *V FIDEOS AL AJO QUEMAO*

*INGREDIENTES: PARA 4 PERSONAS*

- 4 trozos de solomillo de atún de 120 a 150 gr.
- 200 gr. De fideos de cazuela o de sopa al gusto
- 5 dientes de ajo
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1,5 dl. de aceite de oliva virgen
- 5 dl. fumet de pescado
- Salsa de tomate c/s
- Sal y pimienta molida



### *ELABORACIÓN:*

Preparamos los filetes de atún, es preferible que sean gruesos, aunque eso conlleve que sean menos extensos. Dos cm de grosor estará bien.

En sartén ponemos el aceite de oliva virgen extra y los ajos cortados por medio, dejamos que se frían hasta el punto de negros, “quemados”, en ese momento ponemos las dos cucharadas de cebolla picada muy fina, dejamos hasta que empieza a dorar, y añadimos los fideos, movemos como si estuviéramos friéndolos, cuando empiecen a dorarse los fideos añadimos el fumet hirviendo, movemos y tapamos, bajamos la intensidad del fuego y dejamos cocer hasta que se queden secos.

Cuando los fideos estén casi hechos marcamos el atún en plancha o sartén aceitada, salpimentamos, no hacer más de un minuto por cada lado, ya que si no quedarán muy secos.

Aparte calentamos la salsa de tomate, (yo utilizo la que hago en conserva en el mes de agosto o septiembre), y ponemos encima los filetes de atún un minuto más.

**PRESENTACIÓN:** en base ponemos los fideos, moldeados o no al gusto, sobre estos el filete de atún y la salsa, decoramos como más nos guste.

[Escribir texto]