

ESCABECHE DE ATÚN

INGREDIENTES:

- 1 Cebolla
- 1 hoja de laurel
- 4 dientes de ajo
- 1 limón
- 1 dl. de vinagre de jerez
- 1 dl. de aceite de oliva virgen
- 2 dl. agua
- 1 cucharadita de pimentón
- Azafrán hebra
- Sal, pimienta negra en grano.
- 1 pizca de harina



ELABORACIÓN:

Cortamos la cebolla en juliana, el atún en tacos, los ajos en rodajas gruesas y el limón en trozos con cáscara.

Freímos los ajos hasta dorarlos, apartamos, la cebolla a fuego medio bajo, con el laurel, la pimienta en grano machacada, añadimos una pizca de harina, movemos, ponemos el azafrán en hebra machacado y el pimentón, añadimos el vinagre, los trozos de limón, cuando empieza a hervir, el agua, que empieza a hervir y ponemos a punto de sal. Cuando lo tengamos a punto de sabor introducimos aquí los trozos de atún y apartamos del fuego, ya que el atún se cocinará con el calor del escabeche, y quedará más jugoso.

Se puede servir en latitas, cazuelitas o acompañado de alguna ensalada, principalmente como entrada.