Atún a la Vizcaína

Categoría: Plato Fuerte, Pescado, Chiles, Puré y Catsup

Deléitate con una receta tradicional de sabor inigualable.

Preparación **30 min.** | Dificultad **Media** | Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 4 cdas de Aceite
- 4 cdas de Cebolla picada
- 2 cdtas de Ajo picado
- 2 g de Atún en agua drenado
- 1/2 taza de Puré de Tomate sazonado La Costeña®
- 60 g de Almendras peladas y picadas
- 1 cda de Alcaparras
- 60 g de Aceitunas verdes sin hueso rebanadas
- 200 g de Papas cocidas peladas y cortadas en cubos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cda de Chiles largos en escabeche La Costeña®
- 2 cdas de Perejil picado

Preparación

1. Acitronar en el aceite caliente la cebolla y el ajo picados

2. Agregar el atún, el puré de tomate, la almendra, las alcaparras, las aceitunas, mezclar y llevar a hervir.

3. Agregar las papas cocidas la sal y la pimienta, los chiles largos, incorporar, apagar al fuego y agregar el perejil picado.

4. Servir