

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:13  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/at%c3%ban-a-la-sidra.html>

---

## Atún a la sidra

### INGREDIENTES

1 kilo de atún o bonito  
1 botella de sidra  
2 cebollas  
2 pimientos verdes  
1 huevo  
Harina  
Aceite  
Sal  
Perejil

### PREPARACIÓN

Pica las cebollas y los pimientos y dóralos. Cuando se hayan hecho, añade una cucharada de harina y la sidra y deja hacerse durante 15 minutos. A continuación, pasa la salsa por el pasa purés y guarda en una tartera.

Limpia y saca los lomos del bonito. Filetea y sazona los lomos, pásalos por harina y huevo y fríelos. Cuando estén fritos, colócalos sobre la salsa de la tartera.

Pon la salsa en un plato grande y sobre ésta, los filetes de bonito. Espolvorea con el perejil.