

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:13
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/at%c3%ban-a-las-juder%c3%adas-de-c%c3%b3rdoba.html>

Atún a las Juderías de Córdoba

INGREDIENTES

Bonito en cuatro rodajas de 200 g
Huevos duro 1
Vinagre al gusto
Perejil 2 ramitas
Pepinillos en vinagre 2 unidades
Mayonesa 25 gr

PREPARACIÓN

Cortar cuatro rodajas de unos dos dedos de gruesa cubriéndolas de agua fría.

Hervir con vinagre, aceite, sal, unos granos de pimienta, una de las cebollas y una ramita de perejil, durante cinco minutos desde que empiece la ebullición. Dejarlo enfriar sin sacarlo de la cazuela en compañía de sus acompañamientos.

Una vez frío sacar las rodajas con cuidado para no romperlas y dejar escurrir totalmente. Hacer un picadillo con el huevo duro, los pepinillos, la cebolla y el perejil y distribuir sobre las rodajas de atún.

Se sirve frío acompañado de mayonesa o vinagreta.