

TERNERA AL ATUN

INGREDIENTES

- 1 redondo de ternera
- 1 ramillete de hierbas aromáticas
- 300 g de atún en aceite
- 2 cucharadas de alcaparras
- 8 filetes de anchoas
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- El zumo de un limón
- 300 ml de aceite

Para 6 personas

PREPARACIÓN

1. Caliente en una olla al fuego abundante agua con sal y el ramillete de hierbas. Sumerja el redondo y deje cocer 1 hora o 1 1/2 horas, hasta que esté tierno. Déjelo enfriar en su caldo hasta el día siguiente.
2. Cuando lo vaya a servir, retírelo del caldo, córtelo en lonchas finas y colóquelas en una fuente grande, en una sola capa.
3. A continuación, vierta en el vaso el atún con su aceite, las alcaparras y las anchoas y programe 15 segundos a velocidad 6. Baje los residuos de las paredes del vaso y agregue el huevo, la yema y el zumo de limón. Programe 15 segundos a velocidad 5.
4. Seguidamente, ponga el cubilete un poco inclinado y vaya agregando por el bocal el aceite, pero poco a poco, programando 45 segundos a velocidad

5, como si estuviera haciendo una mayonesa. Debe quedar una salsa homogénea.

5. Por último, vierta la salsa sobre la carne preparada, dejando ésta bien cubierta. Tápela con hoja plástica o con papel de aluminio y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.