

ATÚN A LA RIOJANA



INGREDIENTES:

- Tacos o filetes de atún
- Pimientos rojos asados
- Salsa de tomate frito casero

ELABORACIÓN

Lo más importante de esta receta, es tener una buena salsa de tomate frito. Nosotros la hacemos con tomates maduros, cebolla, pimientos verdes y rojos, ajo, aove, sal y pimienta.

Una vez que tenemos nuestra salsa de tomate casera, la ponemos en el cazo y le añadimos por encima pimientos rojos asados. Pueden ser caseros, o de conserva.

Lo mezclamos todo bien y calentamos junto unos 10 minutos. Ponemos a fuego bajo y añadimos los trozos de atún, y dejamos unos 5 minutos. Apagamos al fuego y dejamos tapado otros 5 o 10 minutos, para que el atún termine de hacerse con el calor residual, y así queda increíblemente tierno y jugoso. Si lo dejamos más tiempo, se podrá resecar el atún.