



INGREDIENTES:

- 4 filetes de atún
- 250 gramos de gambas sin piel
- 1 cebollita
- 4 o 5 dientes de ajo
- unas hojas de perejil picado.
- un chorrillo de brandy

ATUN PLANCHA CON SALSA (Tradicional)

- un poco de perejil picado
- ½ guindilla
- sal
- pimienta en polvo
- unos 100 gramos de caldo.
- aceite de oliva
- el zumo de un limón
- 1 cucharada sopera de mostaza



ELABORACIÓN:

1. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva, e echar la cebolla picada y los ajos laminados, y al final el perejil picado, y freír a fuego suave, hasta que coja solo, un ligero color, echar el coñac, dejar que evapore un poquito el alcohol, y añadir las gambas y dales unas cuantas vueltas, con el perejil picado al final.
2. Mientras tanto en un bol, echar el zumo de limón, la cucharada de mostaza, un buen chorro de aceite de oliva (unas 4 cucharadas soperas) un poco de sal, y un poco de pimienta, y batirlo todo muy bien. Reservar esa salsa de mostaza.
3. Sacar el sofrito y reservar. Apartar para decorar unas 8 gambitas.
4. Echar todo el resto en la batidora añadirle el caldo, y triturar muy fino. Reservar, y ponerlo a calentar suavemente mientras hacemos el atún a la plancha, agregando las gambitas de decoración para que se calienten.
5. Poner una sartén o plancha al fuego, y cuando esté caliente embadurnar bien con la salsa de mostaza, y poner los filetes de Atún. Seguidamente pincelar con el resto de salsa de mostaza los 4 filetes de pescado, por la parte de arriba, y dejarlos un pelín (no mucho que no se seque) como un minuto o menos, y darles la vuelta otro poquito y los servimos ya en cada plato.
6. Los rociamos con la salsa calentita de cebolla y gambas, y ponemos las gambitas de decoración por encima de los filetes con la salsa.

Listo y rico, rico.

ATUN PLANCHA CON SALSA (Tradicional)

