

Salsa de alcaparras, aceitunas y atún

Tempo di preparazione: 15 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Aceitunas negras: 20
- Alcaparras: 2 cucharadas
- Atún en aceite: 320 gr
- Dientes de ajo: 1
- Guindilla roja picante: 1
- Perejil:
- Sal:



Preparación

Calentar un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra en una sartén.

Añadir un diente de ajo, una guindilla, perejil triturado y sofreír.

Cuando el aceite chisporrotee vivamente, añadir el **Tomate escurrido Pomì**. Dejar que la salsa se consuma un poco.

A media cocción, retirar el diente de ajo y añadir las alcaparras y las aceitunas.

Un par de minutos antes de apagar el fuego, añadir el atún y dejar que coja sabor.

Ajustar la sal. Picar perejil fresco y añadirlo al final.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 400 gr

