Pomì
O Così. O Pomì.

Salsa de alcaparras, aceitunas y atún

Tempo di preparazione: 15 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: None
- Aceitunas negras: 20
- Alcaparras: 2 cucharadas
- Atún en aceite: 320 gr
- Dientes de ajo: 1
- Guindilla roja picante: 1
- Perejil: None
- Sal: None

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 400 gr

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.