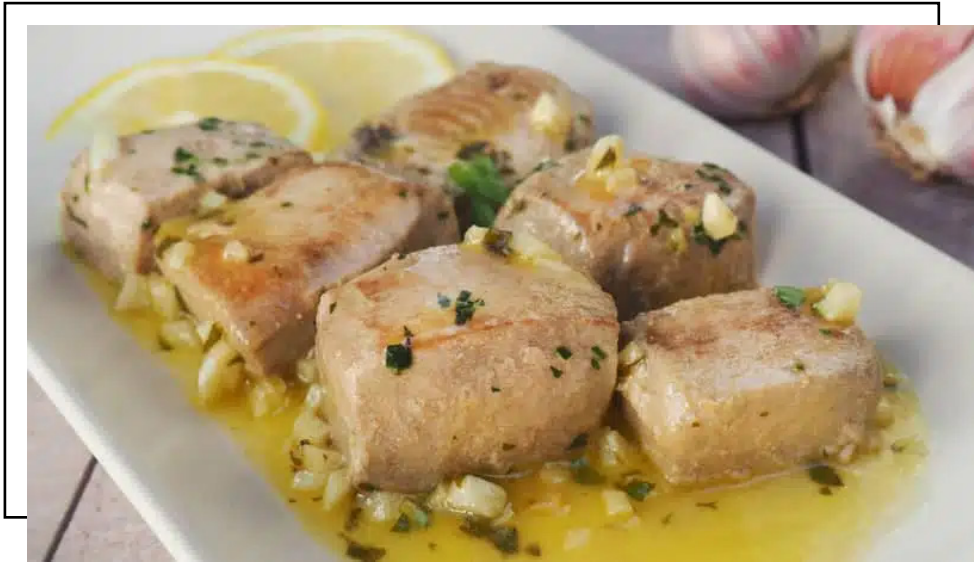


ATÚN BLANCO AL AJILLO



10 min



FÁCIL

Ingredientes

- 500 gramos de atún
- Aceite de Oliva
- 3 ó 4 dientes de ajo
- Perejil fresco
- Zumo de limón
- Medio vaso de vino blanco
- Sal

Preparación

Ponemos $2/3$ cucharadas soperas de aceite de oliva en una sartén y echamos los dientes de ajo picados.

Añadimos perejil picado y lo doramos todo durante 3 minutos.

Ponemos el atún y le damos vueltas a fuego alto. Echamos un poco de sal y exprimimos un limón para echar por encima.

Esperamos unos minutos y añadimos medio vaso de vino blanco.

Dejamos que evapore durante 2 ó 3 minutos a fuego fuerte y esperamos hasta que la salsa reduzca.

¡Listo! Ya tienes tu atún al ajillo.