



# Filete de atún encebollado



Categoría  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Medio



Com quem?  
Con la familia



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

600ml de Gallo Aceite  
Virgen Extra Premium Gran  
Selección

Al gusto: Gallo Vinagre de  
Vino Blanco

- 125g de filete de atún fresco
- Cebolla blanca y roja, al gusto
- 100g de dientes de ajo
- 50g de tomate fresco
- Pimientos verdes y rojos, al gusto
- Albahaca fresca, al gusto
- Pimienta recién molida, al gusto
- Sal grueso, al gusto

## Modo de preparación

1

Comience por temperar el filete de atún con pimienta recién molida y sal gruesa.

2

Corte las cebollas en rodajas, los pimientos en juliana, y aplaste los dientes de ajo.

3

Caliente el aceite, agregue los dientes de ajo y, cuando estén fritos, junte los pimientos y las cebollas y deje estofar.

4

Retire el encebollado y en ese mismo aceite, frite el filete de atún, terminando con algunas gotas de vinagre blanco.

5

Sofría el tomate, cortado en pequeños cubos.

6

Coloque el encebollado en la sartén y coloque el tomate sobre el atún.

7

Sirva bien caliente, decorando con un poco de albahaca.

*Produtos utilizados*



*Gran Selección*

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium



*Vino Blanco*

Vinagres Diário



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide