

## VITELLO TONNATO

## INGREDIENTES

- 1 kg de redondo de ternera
- 1 cebolla
- 2 zanahorias pequeñas o 1 grande
- 2 dientes de ajo
- 400 ml de vino blanco seco
- lata de atún de unos 125 gr
- 3 filetes de anchoa grandes o 4 pequeños
- 2 huevos
- 50 gr de alcaparras
- 1 limón
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Sal y pimienta negra



## ELABORACIÓN

1. Poner la carne con el vino y dejarla marinando toda la noche (no imprescindible).
2. Marcar la carne en una olla y añadirle las verduritas (podemos realizarlo al horno también). Cuando esté breseada se añade el vino y algo de agua o caldo, cocinándola hasta que esté tierna.
3. Cocer los huevos 10 minutos. Pasar por agua fría, pelar y reservar.
4. Sacar la carne de la olla cuando esté tierna y dejarla reposar. Reducir un poco el líquido de cocción a fuego vivo hasta que quede un cuarto de litro aproximadamente. Dejar enfriar.
5. Colar el caldo de la carne y mezclarlo en un vaso batidor con las yemas de los huevos cocidos, el atún escurrido, las anchoas, un par de cucharadas de aceite, el zumo del limón y una pizca de azúcar. Triturar a conciencia hasta que quede homogénea (podemos emulsionarla con algo de aceite de girasol). Si se quiere que la salsa quede muy fina, se puede pasar por un chino. Corregir de sal.
6. Cortarlo más fino posible la carne y extender las lonchas en una fuente. Cubrirla con la salsa y decorar con unas alcaparras (pueden ir fritas, dándole un toque original).



PESCADO



HUEVOS

DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

veranstal