



COCINA TRADICIONAL 2016

INGREDIENTES

- Atún Rojo
- Cebolla
- Ajo
- Laurel
- Orégano
- Pimienta
- Clavito
- Sal
- Aceite
- Vino Blanco
- Pimentón

BAR JUAN MARÍA

Atún encebollado

Cocinero: Juan María Ramírez Amaya

ASÍ SE HACE

1. Colocamos todos los ingredientes en una olla excepto el Atún, Pimentón y Vino blanco.
2. Cuando esté rehogada la Cebolla añadimos el Vino y el Pimentón.
3. Añadimos el Atún y probamos.

TIEMPO / DIFICULTAD

1 h / Baja