



## **RESTAURANTE VENTA CABO ROCHE**

**Atún con Cebolla en dos texturas**

Cocinero: Diego Jesús Pérez Reyes



**COCINA TRADICIONAL 2012**

### **INGREDIENTES**

- Dados de Atún
- Cebolla
- Aceite
- Laurel
- Orégano
- Vino Blanco
- Sal

### **ASÍ SE HACE**

1. Caramelizamos la mitad de las Cebollas y la otra mitad la freimos.
2. Por otro lado hacemos un guiso con el Atún, el Aceite, Laurel, Orégano, Vino blanco y Sal.
3. Presentamos la Cebolla caramelizada con los dados de Atún guisado con la otra mitad de la cebolla frita.