



COCINA TRADICIONAL 2015

INGREDIENTES

- 600 grs de Atún
- 175 ml de Nata
- Medio Puerro
- 1 Zanahoria baby
- 1 Berenjena baby
- Una pizca de Pimienta blanca
- 100 ml de Caldo de Pescado
- 1 Tomate baby
- 150 grs de Ortigas
- Sal

RESTAURANTE VENTA EL ANDALUZ

Al Rojo vivo

Cocinera: Raquel Almazo Amaya

ASÍ SE HACE

1. Marcar el Atún por ambas caras durante un minuto a fuego fuerte.
2. Salsa: pochar el Puerro. Echar las ortigas, la Nata, Sal y Pimienta.
3. Cocinar hasta reducir, batir y pasar por un colador.
4. Pelar y lavar las Verduras y poner a la parrilla.