



BAR PUERTA CAI

Atún en fritá de Tomate

Cocinero: Cristóbal de Alba Sánchez

ASÍ SE HACE

1. Refreír los Pimientos y las Cebollas.
2. Refreír el Tomate con el Ajo y unir al refrito anterior.
3. Agregar el Atún, sazonar e incorporar la Hierbabuena para aromatizar la salsa.

TIEMPO / DIFICULTAD

30 Min / Media

COCINA TRADICIONAL 2018

INGREDIENTES

- Pimientos verdes
- Cebollas frescas
- Tomate
- Ajo
- Pimienta y Hierbabuena