VITEL TONÉ



Categoría: aperitivo

Difiicultad: fácil

Ingredientes

* 800 gramos de lomo redonde
* 3 filetes de anchoas
* 150 gramos de atún
* 50 cucharaditas de vino blanco
* 6 cucharadas de mayonesa
* 3 cucharadas de crema de leche
* Alcaparras
* Hierbas varias

Prepación

* COLOCAR las hierbas en el agua de cocción. Cocinar el lomo redondo a fuego lento con olla destapada durante una hora y media. Una vez cocido dejar enfriar.
* LICUAR el atún y las anchoas, agregarle el vino y la mayonesa. Salpimentar.
* CORTAR el lomo redondo en rodajas bien finitas.
* COLOCAR en una fuente o plato en primer lugar un poco de la salsa que prepararmos anteriorement y distribuirla sobre el fondo.
* UBICAR las rodajas de lomo redondo, de tal manera que cubra todo el plato.
* LLEVAR a la refrigeradora un par de horas para que concentren mejor los sabores
* TERMINAR espolvoreando con las alcaparras