



**TORO
DE PIEDRA**

COLECCIÓN DIAMANTE

INGREDIENTES

- 4 filetes de atún.
- 200 ml de vinagre de vino tinto.
- 3 cucharadas de azúcar morena.
- 3 cucharadas de pasas.
- 1 pimiento rojo 1 amarillo
- 2 cucharadas de perejil picado.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta.

Atún

a la siciliana con salsa agridulce.

PREPARACIÓN

Pinte los filetes de atún con aceite de oliva, agregue sal y pimienta a gusto. Caliente la plancha y coloque los filetes de dos a 3 minutos por lado.

Para la salsa agridulce:

En una olla, coloque el vinagre, junto al azúcar, las pasas a ebullición, sin dejar de revolver, hasta que el azúcar se haya disuelto, cocine hasta reducir a la mitad del volumen y reserve.

Pique en tiras finas los pimientos, agregue las alcaparras, mezcle con la salsa agregue el aceite de oliva sal y pimienta, deje reposar a temperatura ambiente de 30 minutos.

Sirva el atún rociado con la salsa y decorado con hojas verdes.



Nuestro Mourvèdre Colección Diamante es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.