

# Atún con remolacha

Atún con remolacha, receta fría que combina el sabor a tierra de la remolacha con el sabor a pescado inconfundible del atún y el punto ácido de la cebolla.

## ingredientes

- 1 bote de Atún en conserva
- 2 Remolachas cocidas
- 1 Cebolla
- Aceite de Oliva virgen
- Vinagre (el que más le guste a cada uno)
- Sal

## elaboración Atún con remolacha

Abrimos el bote de atún y si es con aceite de oliva podremos aprovechar este mismo aceite para la receta.

En un bol ponemos el atún en trocitos, la remolacha cortada en trozos o rallada, la cebolla cortada igual que la remolacha, el aceite de oliva virgen, el vinagre la sal y el jugo que viene en el bote o la bolsa donde estaban las remolachas.

removemos todos los ingredientes y probamos para saber si hay que añadir un poco de aceite, vinagre o sal al gusto.

Lo dejamos macerar para que todo tome el color característico de la remolacha, ese color rojizo inconfundible.

Con unos 10 minutos será suficiente, servimos en cuencos individuales.

Ya tendremos listo nuestro atún con remolacha.

Nosotros utilizamos la conserva de bonito que hacemos nosotros en el mes de junio, cuando los bonitos se acercan a nuestras

costas y su precio es muy bueno.

Ya pondremos la receta de como lo preparamos nosotros y así tener esta impresionante conserva para todo el año.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.