

Ensalada de Tronco de Atún

Ensalada de Tronco de Atún, hemos preparado una ensalada con la conserva de atún que habíamos hecho con los bonitos confitados.

ingredientes

- 1 [bote de Bonito en conserva \(330 gr\)](#)
- 1 bote de Pimientos del Piquillo
- 1 Cebolla Morada
- Aceite de Oliva Virgen
- Jarabe de Vinagre Balsámico de Módena
- Sal en Escamas

elaboración Ensalada de tronco de atún

Como ya hemos contado en otra receta preparamos nuestra [conserva de bonito](#) para hacer recetas como esta.

Si no tenéis vuestra propia conserva siempre la podéis comprar en el super, el resultado será parecido.

En un plato ponemos como base los pimientos del piquillo dejando en el centro un hueco que es donde luego ira el tronco de atún.

Sobre los pimientos del piquillo pondremos la cebolla morada cortada en gajos finos, colocaremos en el centro el trozo de atún y regaremos todo con el aceite de oliva que trae la propia conserva, si falta añadiremos más.

Llega la hora de poner el jarabe de vinagre de Módena, que además de dar sabor nos permite hacer decoración en el plato.

Para finalizar pondremos las escamas de flor de sal.

La forma del atún la conseguimos con la forma del bote, al haber cocido dentro, cuando estuvo al baño maría tomo la forma de este.

Ya tendremos nuestra ensalada de tronco de atún.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sobera
- 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