

Ají atún

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0

2 cucharada/s	Aceite oliva
1 cucharada/s	Chile — molido (colorado y amarillo)
2 lata/s	Atún — en conserva
4	Cebollas — picadas en cuadritos pequeños
0,50 taza/s	Leche
	Pimienta negra
	Sal
	Sazonador — Ajimoto u otro.

ELABORACIÓN

Freír las cebollas con el chile, agregar el atún sazonado con sal, ajinomoto y pimienta.

Una vez que tenga la consistencia de un guiso. Se sirve sobre papas sancochadas (cocidas) y cortadas en rodajas. Poner encima un poco de pimienta. Este ají de atún se puede presentar también adornado con hojas de lechuga, aceitunas y huevos duros.

Se dieron cuenta que este platito si que pica, uyyyyy y como pica, es un plato que normalmente lo preparan en el Perú, comida que a mí me fascina!