

Ají atún

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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!