

Receta de Picadillo de Pimientos con Ventresca de Atún

23 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de este rico **Picadillo de Pimientos con Ventresca de atún**, resulta muy rico como entrante o también para vuestras cenas de verano, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Pimientos asados en tiritas
- Tomate triturado natural
- Huevos cocidos
- Ventresca de atún
- Comino molido
- Ajo
- Aceite, vinagre y sal
- Perejil picado para espolvorear

Modo de Preparación

1. Asar los pimientos según vuestra costumbre y hacerlos tiritas, colocar en una fuente honda o un bol
2. Cocer los huevos, dejar enfriar y partarlos en trozos, reservarlos
3. Machacar unos dientes de ajo con un poco de comino molido y mezclarlo con los pimientos
4. Echar un bote de tomate triturado y mezclar bien todo
5. Aliñarlo con Aceite, vinagre y sal al gusto
6. Colocar la ventresca de atún por encima y los trozos de huevo cocido
7. Espolvorear con un poco de perejil picado
8. Servir frío y.....buen provecho!!!