

Receta de "Atún a la vinagreta"

Los secretos de mi cocina, libro de cocina, 1987

Atún a la vinagreta

Para 6 personas:

- 1 kg de atún a rodajas
- 1 cabeza de ajos
- 8 cebollitas pequeñas
- 4 tomates pequeños maduros
- 1 cucharita de azúcar
- 1 vaso de agua
- 1 vaso de aceite
- ½ vaso (de vino) de vinagre
- 3 hojas de laurel
- 3 ramas de perejil

Pelar las cebollas y los dientes de ajo. Lavar los tomates. Ponerlos en una cazuela de barro un poco grande junto al laurel, el perejil, sal, pimienta blanca y pimienta negra en grano. Verter el agua y el aceite.

Colocar la cazuela tapada a fuego moderado, dejando que hierva durante 15 mn.

Mientras tanto, sazonar el atún con un poco de sal.

Al cabo de los 15 mn., agregar el vinagre y la cucharadita de azúcar. Disponer 3 o 4 rodajas de atún en la cazuela y colocar sobre ellos 2 tomates (sin pelar) cortados a cuartos. Tapar la cazuela para que vuelva a hervir de nuevo y el atún cuaje.

Cuando el atún esté blanco, disponer encima otras 3 o 4 rodajas con 1 tomate a cuartos. Volver a tapar para que cuaje y seguir con esta operación hasta haber colocado todo el atún en la cazuela.

Sazonar con sal y dejar cocer tapado a fuego lento durante 30 mn.

Servir: caliente. Es un plato riquísimo que puede conservarse en la nevera varios días: no por ello perderá su calidad; antes bien, resultará mucho más gustoso e intenso al paladar.