

# Será por recetas



## Atún al vinagre

Pescados, Microondas, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 25 Minutos

 Enviada el 26/06/2012

### Ingredientes

- 4 rodajas de atún fresco
- 100 g de pepinillos encurtidos
- 2 cebollas
- Sal
- Pimienta
- 1 vaso de vino blanco
- ½ cucharada de orégano
- 2 cucharadas de harina
- 4 cucharadas de aceite de oliva

### Elaboración

Primero cortar los pepinillos en rodajitas y ponerlos en remojo en agua fría. Pelar y picar las cebollas.

Calentar el aceite en el microondas durante 2 minutos y rehogar la cebolla durante 3 minutos.

Disolver en un vasito de agua la harina y añadirla a la cebolla junto con las rodajas de atún, los pepinillos, el orégano y el vino.

Salpimentar y cocer durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando. Servir caliente.



Autor receta de Atún al vinagre

Quanttron

 Valoración 4/5

 53 Recetas publicadas

 Miembro desde 02/04/2012