



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



RECETA:



30 MIN



4 PERS



MEDIA

***Solomillo de Atún Asado
con Vinagreta de Cítricos***

Solomillo de Atún Asado con Vinagreta de Cítricos

INGREDIENTES

- 4 solomillos de Atún **Abordo**
- 3 cdas. de salsa de soja
- 3 cdas. de zumo de limón
- 8 cdas. de aceite de oliva **Abordo**
- 8 tomatitos cherry
- 1 cebolleta fresca
- hojitas de albahaca
- 1 naranja

PREPARACIÓN

- 1 Mezclar la salsa de soja, el zumo de limón, el zumo de naranja y el aceite de oliva. Poner el atún, previamente descongelado, a marinar en esta mezcla durante 20 min.
- 2 Calentar el horno a 180° y asar las piezas de atún con el marinado durante 15 min. Reservamos los jugos del asado para utilizarlos posteriormente.
- 3 En una sartén, saltear la cebolleta cortada en juliana (tiras finas), los tomates cherry y las hojas de albahaca. Poner a punto de sal.
- 4 Servir los solomillos de atún acompañados de los jugos del asado y de los tomates salteados.

