



TALLARINES CON ATÚN

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min 15-20 min

Ingredientes

Tallarines: 500 g
Atún en aceite: 1 lata de 250 g
Salsa de tomate: 100 g (preparada aparte)
Aceite de oliva extra virgen: 1/2 dl
Cebolla: 1/2
Ajo: 1 diente
Perejil: 1 ramito
Sal y pimienta



Preparación

1. En una cazuela rehogar con el aceite la cebolla picada hasta que quede transparente.
2. A continuación, añadir el ajo y perejil picados finamente y, por último, el atún escurrido y troceado.
3. Sofreír unos instantes y añadir la salsa de tomate.
4. Sazonar con sal y pimienta y dejar cocer a fuego moderado durante unos cinco minutos.
5. Aparte cocer la pasta en su punto (al dente), en abundante agua hirviendo ligeramente salada, removiéndola de vez en cuando durante la cocción.
6. Escurrirla y condimentarla con la salsa ya preparada.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tallarines con atún	Arroces y Pastas	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.