



ATÚN AL HORNO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de atún fresco
- 40 g de aceite de oliva
- 5 ml de vinagre
- 5 g de romero
- sal

LA PREPARACIÓN

- Dejar macerar el atún en aceite, vinagre, sal y romero, durante 24 horas.
- Poner el atún en una fuente de horno, previamente calentado, rociándolo con el adobo.
- Se puede servir acompañado con una patatas a la brasa, panaderas, etc.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 0 g	Grasas 33.2 g
Kcal 429	Proteínas 32.2 g