



Salsa de alcaparras, aceitunas y atún



Tiempo de preparación: 15 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 500g 400 gr
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceitunas negras 20
- Alcaparras 2 cucharadas
- Atún en aceite 320 gr
- Dientes de ajo 1
- Guindilla roja picante 1
- Perejil
- Sal

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Calentar un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra en una sartén.

Añadir un diente de ajo, una guindilla, perejil triturado y sofreír.

Cuando el aceite chisporrotee vivamente, añadir el **Tomate escurrido Pomì**. Dejar que la salsa se consuma un poco.

A media cocción, retirar el diente de ajo y añadir las alcaparras y las aceitunas.

Un par de minutos antes de apagar el fuego, añadir el atún y dejar que coja sabor.

Ajustar la sal. Picar perejil fresco y añadirlo al final.