

Atún a la siciliana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 50 '
- 21 '
- 4



Comentario nutricional

El atún nos proporciona los beneficios de los ácidos grasos omega-3.

Modo express

1. Corte la cebolla en juliana. Ralle el tomate.
2. Mezcle el ajo, el tomillo, la pimienta, la mitad del aceite y la mitad del zumo de limón en una fuente. Añada el atún y déjelo marinar en la nevera un mínimo de 45 minutos.
3. Corte el apio y añada el tomate, la cebolla y las alcaparras; remueva y agregue el zumo de limón y la albahaca. Deje reposar.

4. Introduzca el atún marinado y el preparado anterior en la cubeta; programe el menú Pescados.