

Receta Cepesca:

Receta: Canelones fríos de atún



Ingredientes:

- 5 latas de atún en aceite de oliva
- 1 bote de pimientos rojos de morrón
- 2 paquete de láminas de pasta de canelones pre-cocidas
- 1 bote de aceitunas (negras o verdes al gusto)
- 2 Huevos
- 1 tomate grande

Para la mayonesa casera:

- 2 huevos
- Sal
- Vinagre
- Aceite oliva virgen extra

(Necesaria Batidora)

Preparación:

En una cacerola ponemos agua a hervir y cocemos los huevos. Una vez hechos, tiramos ese agua, enjuagamos la cacerola y ponemos más agua para hervir durante 4 minutos (o el tiempo que venga en la caja de preparación) las láminas de los canelones.

Pelamos el tomate, y lo picamos, y, después, picamos las aceitunas, los pimientos y escurrimos el atún. Picamos también los huevos duros. Lo mezclamos todo en un bol grande y removemos.

Escurremos las láminas cuando estén hechas y las estiramos sin que se toquen. Vamos poniendo con una cucharita nuestro relleno de atún. Y luego traspasamos el canelón relleno a una bandeja donde vayamos a presentar el plato. Así dará una impresión más limpia.

Ahora hacemos nuestra mayonesa casera: Cogemos un vaso de batidora, echamos los dos huevos, un puñado de sal, un chorro de vinagre y aceite de oliva virgen extra en abundancia. Batimos desde el fondo para que comience a ligar y luego vamos subiendo la batidora. Se prueba un poco y si eso añadimos más sal. Si queda muy líquida puedes añadir más aceite hasta que espese al gusto. Y, por último, la servimos directamente encima de nuestros canelones.

Sobre CEPESCA

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 36 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con 750 empresas pesqueras, 815 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 212.361,58 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es