

## PINCHO DE ATÚN ROJO MARINADO

### PREPARACIÓN

Descongelar lentamente y lavar el atún. Cortar en dados de aprox. 4 cm. Secar el agua restante con papel de cocina.

Mezclar muy bien con las barillas el aceite de oliva virgen extra, el balsámico y la soja e introducir los filetes de atún por un mínimo de dos horas en este aliño.

Hacer los pinchos con los trozos de atún, los tomates sherrys y los champiñones.

Calentar una sartén antiadherente y asar los pinchos bien por todos los lados. Yo los dejo poco tiempo, aprox. 1 min. por cada lado porque me gustan casi crudos, pero si no te gusta así, lo puede dejar más tiempo pero cuidado que no se sequen demasiados.

SOLERA-KOELN.DE

### INGREDIENTES

500 gr de atún en bloque\*  
 50 ml de aceite de Oliva Virgen Extra\*  
 50 ml de vinagre balsámico cremoso\*  
 Sal y pimienta\*  
 50 ml de salsa de soja  
 Champiñones frescos  
 Tomates Sherry amarillos

Los productos con un asterisco (\*) se pueden conseguir en Solera.

