

Cazuela de atún

Ingredientes

- 15 g de mantequilla
- ¼ cebolla amarilla
- ¼ pimienta verde de campana
- 40 g de tallos de apio
- 110 g de atún en aceite de oliva, escurrido
- 60 ml de mayonesa
- 30 g de queso parmesano recién triturado
- ¼ cucharaditas de chile
- la sal y la pimienta

Instrucciones

- Precaliente el horno a 400°F (200°C). Picar cebolla, pimienta y apio finamente y freír en mantequilla en una sartén grande hasta que esté ligeramente suave. Sazonar con sal y pimienta.
- Mezcle el atún, la mayonesa, el queso parmesano y los hojuelas de chile en un plato de horno engrasado. Agregue las verduras fritas y revuelva.
- Hornee durante 15-20 minutos o hasta que esté dorado.
- Servir con espinacas bebé y aceite de oliva.

