

# RECETA



## ATÚN FRESCO CON GRATINADO DE TOMATE Y MOZZARELLA

### INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

- 8 gratinados de tomate y mozzarella de Aviko
- 8 rodajas finas de atún fresco
- 50 ml de vino blanco
- 150 ml de crema de leche
- 75 g de alcaparras frescas
- 1 cucharada de granos blancos de roux o maizena
- Sal y pimienta recién molida

### PREPARACIÓN

Descongelar ligeramente el gratinado de papa con tomate y mozzarella. Cortar el gratinado de papa con tomate y mozzarella por la mitad horizontalmente. Colocar rodajas finas de atún entre las dos mitades de cada gratinado. A continuación, colocar el gratinado de papas con tomate y mozzarella y su relleno de atún en el horno. Mientras tanto, reducir ligeramente el vino blanco. Añadir crema de leche y alcaparras y dejar que todo se reduzca un poco más. Si es necesario, espesar la salsa con roux o maizena. Sazonar al gusto con sal y pimienta. Servir el gratinado de papas con tomate y mozzarella acompañado con verduras o cualquier tipo de ensalada. La salsa se puede servir por separado o se puede echar por encima del gratinado.