



BISTEC DE BERENJENA CON TAGLIATA/ LONCHAS DE ATÚN HORNEADO EN MOSTO

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 70 minutos **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4 porciones

- 1 berenjena redonda
- Aceite de oliva virgen extra q.s.
- Sal q.s.
- 1 diente de ajo
- Guindilla q.s.
- Menta finamente picada q.s.
- ½ vaso devinagre rojo y otro poco para pincelar el atún
- Perejil finamente picado
- 4 filetes de atún de 2 cm de grosor
- 1 cucharada de mosto

El mosto es el zumo de las uvas antes de ser fermentado en vino. Tiene un toque de dulzura y da una deliciosa complejidad a todo lo que se le añade, como, en este caso, a la salsa de berenjena y atún chamuscado.

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **70 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Cortar las berenjenas a rodajas con un espesor de alrededor de 2 cm. Salear y dejarlas reposar durante 30 minutos. Esta operación eliminará el sabor amargo. Pasado el tiempo necesario, colóquelas sobre la plancha caliente y deje que se cocine por ambos lados

durante unos 10 minutos.

Prepare un aderezo a base de: aceite de oliva virgen extra Aove, el diente de ajo entero, guindilla, mosto, menta, $\frac{1}{2}$ vaso de vinagre rojo y añada un poco de perejil.

Coja los filetes de atún, sale y untelos con el vinagre.

Déjelos asar 4 minutos, una el atún con las berenjenas y sazone con la salsa previamente preparada.

¡Sírvasse sobre un plato caliente! ¡Disfruten!

