

ATÚN, JAMÓN DE BELLOTA, VERDURITAS Y SALDA DE TOMATE EN SU JUGO EN PAPILOTE
Milhojas de atún y jamón en jugo de tomates

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr. Solomillo de atún
- 200 gr. Jamón Ibérico
- 3 cebolletas tiernas
- 2 patatas medianas
- 4 c/s aceite de oliva
- 1 limon, sal y pimienta

Datos de interés:

Dificultad: media
Tiempo: 1 hora y media
Coste: 12 € por persona aprox.

PREPARACIÓN:

Cortar el solomillo de atún en finas láminas, sazonar y untarle unas gotas de aceite de oliva virgen, reservar. Cortar el jamón ibérico en forma de viruta, reservar. Cortar las patatas previamente cocidas en rodajas finas, reservar. Preparamos una picada con las cebolletas cortadas bien finas colocándolas en un cuenco, añadiremos un poco de jugo de jamón, el zumo de limón, la sal y la pimienta al gusto. A continuación sobre una base de papel de aluminio montaremos las milhojas: atún, patats, picada, virutas de jamón..., repetiremos la acción hasta tener montada la milhojas en tres o cuatro capas de atún. Envolveremos las milhojas con el papel de aluminio y pondremos en una bandeja de horno a 190°C durante 10 minutos. Destaparemos el papillote y rociaremos con un poco de salsa de jugos.



Preparación de los jugos: Utilizaremos 3 tomates maduros en rama, una cebolla de Figueres, dos ajos, una pizca de orégano, 4 hojas de albahaca, 3 cucharadas de aceite, 1/4 l. de jugo de jamón, 1/4 l. de caldo de pescado. Sofriremos las verduritas, añadiremos los caldos y dejaremos reducir hasta obtener una salsa ligera. Pasaremos por el matiz y estará lista para napar sobre las milhojas.