

Atún a la siciliana con salsa verde

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 15 minutos

COOKING TIME: 5-6 minutos

Ingredients

- 120 ml de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio
- 3 cucharadas de jugo de limón
- Sal y pimienta negra recién molida
- 5 cucharadas de perejil picado
- 4 filetes de atún
- 3 cucharadas de alcaparras
- Ralladura de 1 limón
- 1 diente de ajo grande, picado
- 3 filetes de anchoa

Method

1. En un plato poco profundo, mezclamos 3 cucharadas de aceite con la mitad del jugo de limón y 1 cucharada de perejil picado. Salpimentamos, colocamos los filetes de atún en el adobo y les damos la vuelta para que queden cubiertos por ambos lados. Cubrimos y refrigeramos durante 1 hora. Les damos la vuelta de vez en cuando.
2. Enjuagamos las alcaparras y las ponemos en un pequeño robot de cocina con el resto del aceite, el perejil, la ralladura de limón, el ajo y las anchoas. Mezclamos hasta que los ingredientes se conviertan en una pasta espesa.
3. Sacamos el atún de la nevera con tiempo suficiente para que se enfríe antes de cocinarlo. Para cocinar, lo retiramos del adobo y lo colocamos en una barbacoa precalentada. La temperatura debe ser alta para

sellar el pescado. Colocamos el pescado en la parrilla y cocinamos durante 3 minutos. No debemos mover el pescado hasta que empiece a marcarse, de lo contrario se pegará a las barras de la parrilla. Utilizamos una espátula plana para darle la vuelta a los filetes y seguimos cocinando 2 minutos más o hasta que estén bien marcados.

4. Servimos el atún cubierto con la salsa.