



Cubos de atún con 4 quesos



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Alto



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



10dl de Gallo Aceite de
Oliva Virgen Extra Reserva

- 500g de lomo de atún fresco
- 25g de mostaza antigua
- 25g de queso gorgonzola
- 25g de queso de la serra
- 25g de queso de cabra
- 25g de queso de nisa
- Sal y pimienta recién molida, al gusto
- Jugo de limón, al gusto

Modo de preparación

1

Sazonar el atún con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva, jugo de limón, sal y pimienta.

2

Calentar una sartén antiadherente y dorar los dados de atún, por todos los lados, para que quede poco hecho por dentro.

3

Colocar un trozo de queso sobre cada cubo.

4

Cuando esté listo añadir el jugo de condimento, dejar hervir, añadir pequeños trozos de cada queso para obtener una salsa cremosa y servir con esta salsa de 4 quesos, así como con una "pincelada" de mostaza antigua.

5

Servir bien caliente.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide