

Ají atún

Ingredientes:

Aceite oliva
Chile molido (colorado y amarillo)
Atún en conserva
Cebollas picadas en cuadritos pequeños
Leche
Pimienta negra
Sal
Sazonador Ajimoto u otro.

Elaboración:

Freír las cebollas con el chile, agregar el atún sazonado con sal, ajinomoto y pimienta.

Una vez que tenga la consistencia de un guiso. Se sirve sobre papas sancochadas (cocidas) y cortadas en rodajas. Poner encima un poco de pimienta.

Este ají de atún se puede presentar también adornado con hojas de lechuga, aceitunas y huevos duros.

Se dieron cuenta que este platito si que pica, uyyyy y como pica, es un plato que normalmente lo preparan en el Perú, comida que a mí me fascina!