

Filete de Atún con champiñones en Salsa de Lambrusco

Ingredientes

- 130gr de cebolla en cuartos
- 30gr de aceite de oliva
- 25gr de tomate frito
- 200gr de lambrusco
- 90gr de nata de cocinar
- 3 pellizcos de sal
- 250gr de champiñones laminados en conserva
- 2 filetes de atún rojo (400gr)
- 2 pellizcos de pimienta negra molida

Preparación

1. Ponga en el vaso la cebolla y el aceite. Trocee 4seg/vel5 y sofría 5min/120°/vel1.
2. Añada el tomate frito y el lambrusco y programe 6min/Varoma/vel1 sin poner el cubilete para facilitar la evaporación del alcohol.
3. Incorpore la nata y 1 pellizco de sal. Sitúe el recipiente varoma en su posición con los champiñones salpimentados. Coloque la bandeja varoma con los filetes de atún salpimentados. Tape el varoma y programe 7min/varoma/vel2.
4. Retire el varoma, coloque los filetes en una fuente, ponga encima los champiñones
5. y riegue con la salsa. Sirva inmediatamente.