

Vitel Thoné



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 7

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/vitel-thoné>

Preparación

Limpiar el peceto. Cocinarlo en una cacerola, con los cubos de caldo y agua hirviendo, hasta tiernizar; dejar enfriar en el caldo. Escurrir y cortar en láminas. Reservar tapado. Licuar la mayonesa con el queso crema, el jugo de limón, las anchoas, el atún escurrido, la crema de leche, sal y pimienta, para obtener la salsa. En una fuente alternar capas de carne y de salsa. Decorar con los huevos duros picados y las alcaparras.

Ingredientes

- 1.5 kgrs. Peceto (corte de carne)
- 2 cubos de Caldo de Carne
- 400 grs. Mayonesa
- 240 grs. Queso Crema
- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 8 filetes Anchoas
- 80 grs. Atún al natural
- 150 cc. Crema de leche
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 Huevos duros
- 2 cucharada/s Alcaparras

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Carne, Lácteos y huevos, Vegetales, Ingrediente extra, Aperitivo

