

Brioso

15 min 

1 

Ingredientes

Ingredientes Brioso: 1 rebanada de Pan Carré Schär, 1 cucharada de pimiento verde cortado en cuadraditos, 1 cucharada de cebolla picada, 4-5 alcaparras, 40 g de atún en lata, 1 cucharada de salsa picante, 1 cucharada de aceite, sal y pimienta

Ingredientes salsa picante: 2 yemas de huevo duro, 2 cucharadas de vinagre balsámico, 1 guindilla picada, una pizca de azafrán en polvo, una pizca de enebro en polvo, 4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta

Preparación

Preparación Brioso: rehogar en una sartén la cebolla con el aceite, agregar el pimiento, las alcaparras y el atún. Salpimentar y seguir cocinando otros 5 minutos. Tostar la rebanada de pan al gusto, untarla con la mezcla y cubrir con la salsa picante.

Preparación salsa picante: disolver en el vinagre el azafrán y el enebro, salpimentar. Añadir luego las yemas de huevo y mezclar bien todo . Agregar poco a poco el aceite sin dejar de revolver y, por último, incorporar la guindilla.

