

COMO HACER

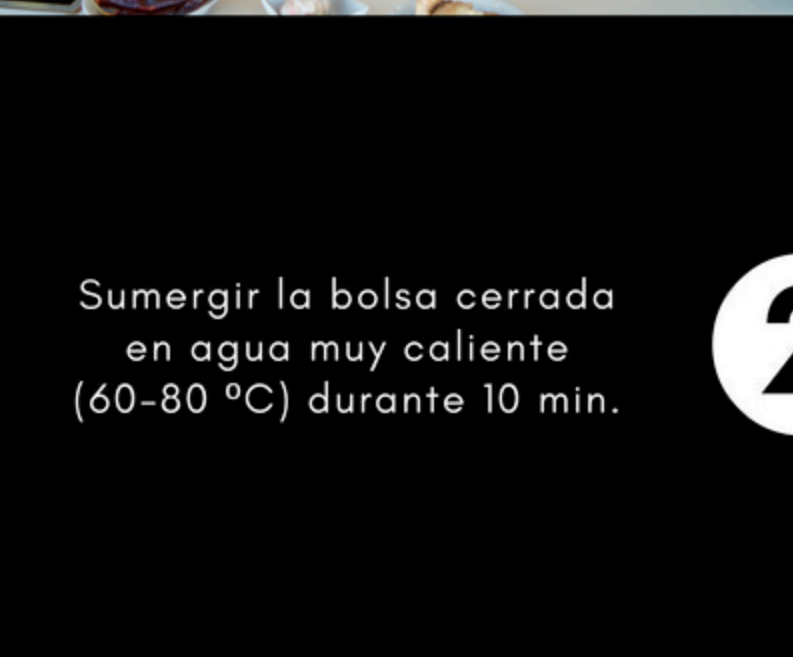
Ventresca de atún

www.65gradosencasa.es



1

Sacar la bolsa del refrigerador cuando se vaya a empezar a cocinar.



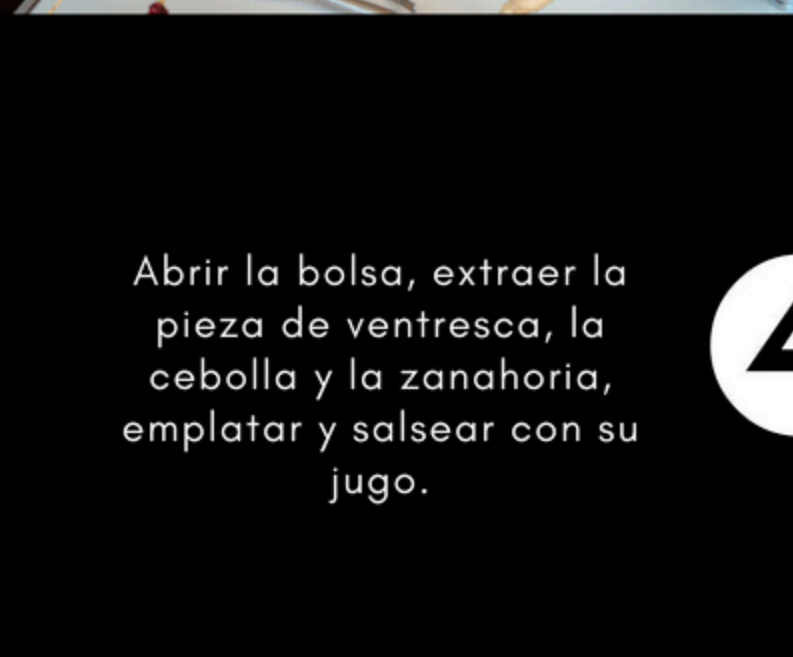
2

Sumergir la bolsa cerrada en agua muy caliente (60-80 °C) durante 10 min.



3

Sacar la bolsa



4

Abrir la bolsa, extraer la pieza de ventresca, la cebolla y la zanahoria, emplatar y salsear con su jugo.



5

Emplatar y salsear con su jugo.