

## Vitello tonnato ( ternera con salsa de atún)

### Ingredientes

#### Salsa de atún

- 300 gr de aceite de girasol
- 80 gr de atún en aceite escurrido
- 10 gr de alcaparras y algo más para servir
- 3 filetes de anchoa en aceite
- 1 cucharadita de vinagre
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 20 gr de zumo de limón
- 2 pellizcos de sal ( ajuste a su gusto)

#### Cocción de la ternera

- 1 redondo de ternera blanca ( 800 a 1000 gr )
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida
- 1000 gr de agua para el vapor

#### Accesorios útiles

- Film transparente
- fuelle de servir
- jarra

### Preparación:

#### Salsa de atún:

1. Ponga una jarra sobre la tapa del Thmx , pese el aceite de girasol en la jarra. Retire y reserve
2. Ponga en el vaso el atún, las alcaparras, las anchoas y triture 4 seg vel 7.
3. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y triture de nuevo 4 seg vel 7
4. Añada el vinagre, el huevo, la yema, el zumo de limón y la sal. Mezcle 3 min vel 5, mientras tanto, vierta poco a poco el aceite sobre la tapa, alrededor del cubilete, para que caiga en hilo fino y emulsione. Mezcle de nuevo 2 min vel 5.
5. Cocción de la ternera
6. Sazone el redondo con la sal y la pimienta, envuélvalo en film transparente y colóquelo en el recipiente Varoma. Tape y reserve.
7. Vierta el agua en el vaso, situe el Varoma en su posición y programe 50min Varoma, vel 1.
8. Retire el Varoma, deje enfriar el redondo y resérvelo en el frigorífico, sin quitar el film transparente, hasta el día siguiente.
9. Córtele en lonchas finas y colóquelas en una fuente grande, en una sola capa. Sirva la carne en lonchas, fría y regada con parte de la salsa, con más alcaparras por encima y el resto de la salsa en salsera.

