



cazo agua



aceite



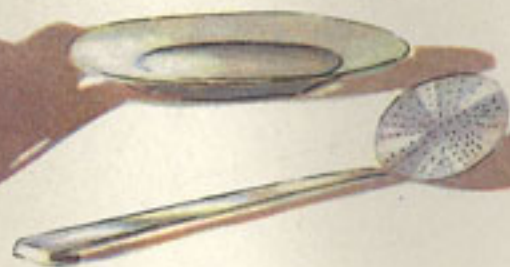
puerro cebolla



medio kilo de bonito



sal



corte del bonito



mayonesa



lechuga

tomate

Bonito con mayonesa

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



BONITO CON MAYONESA

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

CAZO. - AGUA. - PUERRO. - CEBOLLA. — En un cazo, con 1 litro de agua y 1 cucharada de aceite, pondremos 1 puerro partido en tiras, 1 cuarto de cebolla también en tiras, 1 rueda de medio kilo de bonito; echaremos un poco de sal y lo dejaremos cocer alrededor de 5 minutos.

ESPUMADERA. - CORTE.— Cuando esté cocido el bonito, lo sacaremos con una espumadera a un plato a que se enfríe. Seguidamente, le quitaremos el pellejo y el hueso y lo cortaremos en 4 trozos en cruz.

PRESENTACION.— Volveremos a colocar los trozos de bonito en forma de rueda (según gráfico) en el centro de una fuente redonda, y a su alrededor dispondremos hojas de lechuga picadas así como ruedas de tomate crudo. La mayonesa la serviremos al mismo tiempo, aunque por separado.

NOTA.—Se sirve en frío.