

# Ají atún

## **Ingredientes:**

Aceite oliva  
Chile molido (colorado y amarillo)  
Atún en conserva  
Cebollas picadas en cuadritos pequeños  
Leche  
Pimienta negra  
Sal  
Sazonador Ajimoto u otro.

## **Elaboración:**

Freír las cebollas con el chile, agregar el atún sazonado con sal, ajinomoto y pimienta.

Una vez que tenga la consistencia de un guiso. Se sirve sobre papas sancochadas (cocidas) y cortadas en rodajas. Poner encima un poco de pimienta.

Este ají de atún se puede presentar también adornado con hojas de lechuga, aceitunas y huevos duros.

Se dieron cuenta que este platito si que pica, uyyyy y como pica, es un plato que normalmente lo preparan en el Perú, comida que a mí me fascina!