

Ingredientes:

- Un trozo de ventresca de atún.
- sal gorda
- aceite de oliva.

Preparación:

En una fuente honda y grande, se pone una capa gruesa de sal, y sobre ella se pone el trozo de atún, y se cubre por completo con otra capa, lo suficientemente gruesa como para que quede todo bien cubierto, y se prensa bien con las manos para ayudar a soltar la humedad del atún. Esta operación es el salado. le podemos poner un peso encima equivalente a el peso del atun

Se deja fuera del frigorífico, en un lugar fresco durante 48 horas. Es totalmente normal que veais que suelta agua y se disuelve sal, no hagais caso incluso si se destapa un poco el atún.

Pasado las 48 horas sacamos el atun y lo lavamos bien a chorro de agua bajo el grifo.

A continuacion lo secamos con un paño y lo cortamos en lonchas finas finas de poco mas de 1 milímetro y las ponemos en un tarro de cristal o recipiente que tenga cierre hermetico en el que pondremos como un tercio de aceite de oliva, iremos poniendo las lonchas dejando la altura de estas a unos 2 cm. del borde superior, terminamos de llenar de aceite, tienen que quedar cubiertas. Le ponemos la tapadera y cerramos y guardamos en la nevera. La duración dentro de la nevera puede oscilar de 4 a 6 meses. Nos puede valer muy bien de ponerlas de tapa, o en tostas, o para acompañamiento en ensaladas

La forma normal de servirlo es con las lonchas bordeando un plato como aperitivo, o en bocadillo dejando que el aceite empape el pan (pruébalo con unas tiras de pimiento en salmorra), o como componente de cualquier ensalada como otras salazones, o en cualquiera de los muchos platos preparados que lo incluyen.

Por su forma de preparación es muy salado, pero su sabor es delicioso. Si queremos podemos poner en el tarro una hoja de laurel. tambien al que le guste unos dientes de ajo. El aceite que sea Virgen de Oliva.