



# Atún encebollado

**RACIONES:** 4 personas

**DIFICULTAD:** Fácil

**FUNCIONES:**  Comida fácil

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 10 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 40 mins

**TIEMPO TOTAL:** 50 mins

**ACCESORIOS:**   Corte fino

## Ingredientes

### Ingredientes 1

750g de cebolla  
½ cucharadita de sal  
40ml de aceite  
40g de azúcar  
400ml de vino blanco  
800g de atún fresco en cortes de 3cm de lado

## Preparación

### Antes de empezar

Selecciona la función Olla y luego busca el programa comida fácil utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Coloca el disco de corte fino en el Direct Prep. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente. Pela las cebollas y córtalas para que quepan por el orificio del Direct Prep.

### Paso 1

Coloca el Direct Prep en la posición 1 y corta la cebolla de **INGREDIENTES 1** dentro del recipiente. Retira el Direct Prep. Introduce la sal, aceite, azúcar y vino en el recipiente, coloca la tapa y presiona el botón START. Enseguida ajusta el tiempo a 40 minutos utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Cuando queden 10 minutos, introduce los cortes de atún. Deja acabar el programa. Si ves que en algún momento se queda un poco seco, añade más agua en el recipiente.

**Apto para:**

Celíacos e intolerantes a la lactosa.