



Gustamar

EN
ACEITE

LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE

Paella

con arroz Parbolizado *Doña Pepa*
con Atún en Aceite Gustamar para 4 personas

INGREDIENTES

- 3 Latas de Atún en Aceite **Gustamar**.
- 2 Cebollas blancas grandes picadas.
- Orégano al gusto.
- 1 Hoja de laurel.
- 2 Cucharaditas de azafrán.
- 1 Tazas de arroz Parbolizado **Doña Pepa**.
- 4 Tazas de caldo caliente.
- 12 Mejillones, conchas o almejas cocidos.
- 1 Taza de arvejas cocidas.
- 1 pimentón partido en tiras.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Vierte el Aceite del Atún **Gustamar** en una paellera, luego, saltea la cebolla y el pimentón hasta que estén tiernos pero no dorados. Agregar sal, orégano, laurel, azafrán, pimienta y mezcla bien. Luego, saltea un poco el arroz **Doña Pepa** e incorpóralo. Adiciona el caldo caliente y dejar secar a fuego lento. Agregar el Atún **Gustamar** en trozos y los mejillones, y cubre la sartén con una tapa de papel aluminio. Una vez el arroz esté listo, agrega las arvejas. Tapa durante 10 minutos más y finalmente retira del fuego y sirve.

Lo puedes acompañar con cascos de limón y pan.