# Receta de Chicharrones de Atún

03 Ago 2018

Buenos días a tod@s, para este viernes de Agosto os dejo esta rica receta de **Chicharrones de Atún**, podéis prepararlo y tenerlo en el frigorífico y comerlo cuando os apetezca, os aguantará varias semanas.

## Ingredientes

- Atún fresco (500 grs)
- Aceite de girasol (400 ml)
- Manteca de cerdo (100 grs)
- Laurel (3 hojas)
- Ajos ( 10/12 dientes enteros sin pelar)
- Orégano seco (1cucharada)
- Sal

## Modo de Preparación

1. Trocear el atún en taquitos del mismo tamaño, ponerlos un poquito de sal
2. Poner el aceite junto con la manteca en una sartén amplia, procurar que quepan los trozos de atún sin montar unos sobre otros
3. Añadir los ajos, el laurel troceado y poner al fuego medio para que se vayan confitando los ajos
4. Cuando estén tiernos y empiecen a freírse añadir el orégano y enseguida el atún, que debe quedar cubierto por el aceite
5. Dejar que se fría unos 10 minutos
6. Retirar y dejar enfriar
7. Ponerlo todo en un recipiente de cristal con tapa bien cubierto por todo el aceite
8. Meter al frigorífico hasta la hora de comerlo, puede aguantar varias semanas
9. Disfrutar de este rico plato y...buen provecho!!!