



## Hamburguesa de atún con mayonesa de azafrán



Una de las ventajas de ser bloguer es que te permite conocer productos que de otra forma sería más complicado que llegaran a mis manos pero sobre todo, que me permite enseñaroslos a vosotros a través de mis recetas. Es el caso del aceite [Montes de Toledo](#), que estos días celebra un concurso de recetas.

He disfrutado mucho pensando qué receta podía hacer, he probado el aceite (variedad Cornicabra) de mil formas (en tostadas, para aliñar, para cocinar a la plancha y al horno...) y también lo he compartido con personas cercanas... todos han coincidido en que es excelente. Se elabora en Toledo a pequeña escala, lo que le permite tener una producción más cuidada. Entre sus aromas destacan la manzana y las almendras aunque también tiene un tono picante y amargo que lo hacen muy versátil y equilibrado.





# Comida para llevar

*Ideas de menú para la oficina*

Finalmente me decidí por esta mayonesa de azafrán, perfecta para acompañar platos de pescado y que también es ideal para dar un toque de color a otros platos. En este caso acompaña a una hamburguesa de atún casera.

## **Ingredientes para la mayonesa:**

- 125gr de aceite Montes de Toledo
- 1 huevo
- Sal
- un chorrito de limón

## **Ingredientes para la hamburguesa**

- Un filete de atún
- Media cebolleta pequeña
- Sal y pimienta



## **Preparación de la mayonesa:**

- Ponemos el aceite y el huevo en un recipiente hondo y batimos hasta conseguir la mayonesa.
- Añadimos las hebras de azafrán, la sal y el limón y volvemos a batir hasta que el azafrán empiece a dejar su color.



# *Comida para llevar*

*Ideas de menú para la oficina*



## **Preparación de la Hamburguesa:**

- Cortamos la pieza de atún en trozos no muy grandes. Hacemos lo mismo con la cebolleta. Salpimentamos y trituramos todo junto en un robot de cocina.
- Hacemos las hamburguesas y las pasamos por la plancha con un toque de aceite Montes de Toledo.