

Ensalada de atún diferente



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 0min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-de-atun-diferente>

Preparación

Cocinar los huevos por 10 minutos en agua hirviendo para hacerlos duros y dejarlos enfriar. Pelarlos y reservar. Por otro lado, picar groseramente todas las verduras, procesarlas juntas y reservar. Pisar los huevos con el atún; unir a las verduras mixeadas; agregarles el jugo del limón, la mayonesa, la mostaza, sal, pimienta y reservar en el freezer por media hora. Retirar de las rebanadas de pan su corteza y untarlas con la pasta bien fría; cortar en diagonal cada tajada y acomodar en un plato sobre un fondo de hojas verdes y tomates cherry. Decorar con huevo duro rallado. Disfrute! Fuente: <http://www.revistamaru.com/>

Ingredientes

- 2 Huevo
- 2 Apios
- 1 Cebolla morada
- 1/4 Pimiento verde
- 1 poco Perejil
- 250 gramo/s Atún al natural
- 1/2 Limón
- 100 gramo/s Mayonesa
- 1 cucharada/s Mostaza
- 1 cucharadita/s Pimienta
- 1 poco Sal
- 3 rebanada/s Pan de molde

Categorías

Navidad, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Ensalada

