


## ENSALADA DE VEGETALES, ARROZ Y ATÚN REAL

 <b>Porciones:</b>	4
 <b>Preparación:</b>	25 minutos
 <b>Dificultad:</b>	Media
 <b>Calorías:</b>	180

### INGREDIENTES:

- 1 tz. de Arroz Real blanco
- 1 lata grande de Atún Real 180 gramos
- Tomates cherry
- 1 lata pequeña de choclo dulce
- 1 palmito
- 1 diente de ajo picado

- 1 cda. de aceite de oliva
- Sal al gusto
- Aceitunas negras al gusto
- Zumo de 1 limón
- 120 g de queso fresco
- 1 tomate picado

### PREPARACIÓN:

1. Cocina el Arroz Real y, cuando esté listo, pásalo en un recipiente.
2. Agrega las aceitunas negras picadas, el palmito, Atún Real escurrido y mezcla bien.
3. Pica el diente de ajo y agrégalo a la ensalada junto con el choclo escurrido, el queso fresco y el tomate.
4. Para terminar: Rocía la ensalada con el zumo de limón y listo.

#### TIP:

Agrega aceite de oliva o tu vinagreta favorita y disfruta.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosreal



@alimentosrealoficial