



TAPAS TUN TUN

 **Porciones:** 4 a 6 personas

INGREDIENTES:

- 1 Lata de atún gourmet ahumado Real
- 1 Pan precocido
- 100 gr. De Tomate Cherrys
- Hojas de albahaca fresca
- 25ml de vinagre balsámico
- 75 ml de aceite de girasol
- Gotitas de limón
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

1. Cortamos en rebanadas los panes precocidos y los llevamos a un horno tostador.
2. Mezclar el vinagre, aceite, limón y pimienta e incorporar los tomates cherrys.
3. Ponemos la base de pan, agregamos atún ahumado Real y luego los tomates cherrys hidratados en el vinagre.
4. Agregar la albahaca fresca finamente picada para poder el toque fresco de la preparación.

TIP:

Puedes ponerle un poco de ajo en polvo a los verdes entre la primera y segunda freída.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosreal



@alimentosrealoficial