



## AGUACATE RELLENO CON ENSALADA DE ATÚN

	<b>Porciones:</b>	4
	<b>Preparación:</b>	15 minutos
<b>***</b>	<b>Dificultad:</b>	Fácil
	<b>Calorías:</b>	250

### INGREDIENTES:

- 2 latas de atún Real
- 2 aguacates maduros
- ¼ tz. de mayonesa light
- 1 cda. de jugo de limón
- 2 cdas. de cilantro fresco picado
- 2 cdas. de cebolla roja picada
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN:

1. En un tazón, mezcla el atún Real, la mayonesa, el jugo de limón, el cilantro y la cebolla roja. Añade sal y pimienta al gusto y mezcla bien todos los ingredientes.
2. Corta los aguacates por la mitad y retira el hueso. Vacía ligeramente el centro de cada mitad de aguacate para hacer espacio para la ensalada de atún, y agrega el resto de aguacate a la mezcla.
3. Rellena cada mitad de aguacate con la mezcla de atún.
4. Espolvorea un poco de cilantro fresco adicional sobre las mitades de aguacate rellenas.

#### TIP:

Si deseas un toque de textura adicional, puedes agregar cubitos de tomate o pepino a la ensalada de atún antes de rellenar los aguacates.