




## CANELONES FRÍOS DE ATÚN

	<b>Porciones:</b>	8
	<b>Preparación:</b>	30 minutos
	<b>Dificultad:</b>	Moderada
	<b>Calorías:</b>	180

### INGREDIENTES:

- 3 latas de atún Real
- 2 paquetes de pasta para canelones
- $\frac{3}{4}$  tz. de aceitunas rellenas
- $\frac{3}{4}$  tz. de pimientos rojos en tiras
- 3 huevos duros
- $\frac{1}{2}$  tz. de salsa de tomate
- 1 tz. de mayonesa
- 2 cdas. de leche

### PREPARACIÓN:

Para una cena deliciosa sigue estos pasos:

1. Cocina la pasta para los canelones.
2. Haz una masa con el atún Real, los pimientos, los huevos, las aceitunas y la salsa de tomate (deja parte de las aceitunas, un huevo y tiras de pimiento para el decorado).
3. Arma los canelones con el relleno y colócalos sobre un plato.
4. Mezcla la mayonesa con la leche, bate bien y viértelo sobre cada capa de canelones.
5. Decóralos y mételos en el refrigerador hasta la hora de servir.

#### TIP:

Para evitar que los canelones se peguen entre sí mientras se enfrían en la nevera, puedes agregar un chorrito de aceite de oliva sobre cada canelón antes de cubrirlos con papel film.