

## CEVICHE DE ATÚN EN CANASTAS DE PARMESANO

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

### INGREDIENTES:

- 2 latas de Atún Real
- 1 tomate en cubitos
- 1 cebolla morada finamente picada
- ¼ tz. de jugo de limón
- 2 cdas. de cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 tz. de queso parmesano rallado

### PREPARACIÓN:

1. Para un almuerzo con atún busca un tazón, vierte el atún Real y desmenúzalo, mézclalo con el tomate, la cebolla morada, el jugo de limón, el cilantro, la sal y la pimienta.
2. Para hacer las canastas de parmesano, coloca montoncitos de queso rallado en una sartén caliente, formando círculos de aproximadamente 8 cm de diámetro.
3. Cocina el queso hasta que se derrita y se forme una especie de encaje crujiente. Luego, retira cuidadosamente cada círculo de queso de la sartén y colócalo sobre una taza o bowl pequeño para darle forma de canasta. Deja que se enfríen y endurezcan.
4. Una vez que las canastas estén listas, rellénalas con la mezcla de ceviche de atún. ¡Y listo! Sorprende a todos con este novedoso invento.

#### TIP:

Si deseas un toque más refrescante, puedes agregar un poco de aguacate picado a la mezcla de ceviche. ¡Le dará una textura suave y deliciosa!