




TOMATE RELLENO CON ENSALADA DE ATÚN

	Porciones:	4
	Preparación:	15 minutos
***	Dificultad:	Fácil
	Calorías:	150

INGREDIENTES:

- 2 latas de atún Real en agua
- 4 tomates grandes
- ¼ tz. de mayonesa light
- 1 cda. de mostaza
- 1 cda. de jugo de limón
- 2 cdas. de cebolla picada
- 2 cdas. de pepinillos picados
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de lechuga para decorar

PREPARACIÓN:

1. Corta una tapa en la parte superior de cada tomate y vacía cuidadosamente la pulpa y las semillas. Reserva los tomates vacíos.
2. En un tazón, mezcla el atún Real escurrido, la mayonesa light, la mostaza, el jugo de limón, la cebolla picada, los pepinillos, la pulpa del tomate picada, sal y pimienta.
3. Rellena cada tomate vacío con la ensalada de atún. Presiona suavemente para asegurarte de que esté bien distribuida dentro del tomate.
4. Tapa la mezcla con lechuga y luego pon la tapa del tomate en su lugar.

TIP:

Refrigera los tomates rellenos durante al menos 20 minutos para que se enfríen y los sabores se mezclen.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosreal



@alimentosrealoficial