



## PIQUEO DE ATÚN REAL

 <b>Porciones:</b>	3
 <b>Preparación:</b>	10 minutos
 <b>Dificultad:</b>	Muy fácil
 <b>Calorías:</b>	70

### INGREDIENTES:

- 1 lata de Atún Real en salsa orégano
- Aceitunas verdes sin hueso
- Un toque de limón
- Perejil fresco finamente picado
- Palitos de pan
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN:

1. En un bowl pequeño vierte la lata de atún con su aceite (no todo).
2. Agrega el perejil picado, sal, pimienta y aceitunas en láminas.
3. Agrega unas gotas de limón encima, y acompaña con los palitos de pan.

#### TIP:

Puedes ponerle un poco de jugo de limón.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosreal



@alimentosrealoficial