



TACOS DE ATÚN

	Porciones:	2 (4 taquitos)
	Preparación:	10 minutos
	Dificultad:	Muy fácil
	Calorías:	100

INGREDIENTES:

- 1 lata de Atún Real ahumado con trozos de aji
- 4 tortillas crujientes
- ½ tomate
- ¼ cebolla morada
- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 cda. de vinagre balsámico
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1. Para la salsita, vamos a picar el tomate y la cebolla muy pequeñas. Luego mezclamos con el limón, el vinagre y el aceite de oliva. Luego salpimentamos al gusto.
2. Para los taquitos, solo vamos a calentar las tortillas y llenarlos con el contenido del atún y la salsita. ¡Y listo!

TIP:

Puedes añadir también un poco de guacamole para darle un toque fresco.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosreal



@alimentosrealoficial