Cazuelita de papa, atún y zanahoria.



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite de oliva extra: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Limón (el zumo): 1 Unidad
Mayonesa: 100 g
Zanahoria cocida: 1 Unidad
Atún en escabeche: 2 Latas
Frijoles Cocidos: 1 Puñado
Huevo duro: 1 Unidad
Papas cocidas con piel: 2 Unidades
Ventrusca de atún: 1 Lata
Huevas de salmón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pelamos y cortamos las papas
- Hacemos lo mismo con la **zanahoria** cocida.
- También picamos muy fino el *huevo cocido*.
- Luego, mezclamos en un bowl, las papas, el **atún** escurrido, el *huevo* duro, la *zanahoria* y los frijoles
- Salpimentamos.
- Agregamos la *mayonesa*, el chorrito de *jugo* de *limón* y el aceite de oliva
- Unimos bien todo para que se impregne la ensalada con la salsa
- Rectificamos de sal y pimienta si fuera necesario
- Colocamos esta mezcla sobre tostadas de pan o sobre platos a modo de tapa
- Decoramos con las lascas de ventresca de *atún* y unas huevas de *salmón*
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuelita-de-papa-atun-y-zanahoria