

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 chorrillo 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>