Ensalada de Atún con Repollo y Radicchio



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Porotos: 1 Taza
Atún: 170 Gramos
Cilantro: c/n A gusto
Radicchio: 1 unidad
Sal fina: c/n A gusto
Huevos duros: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Perejil: c/n A gusto
Repollo blanco: 1 unidad
Sumac: c/n A gusto
Vinagre de manzana: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Cortar el **repollo** y el radicchio en tiras.
- Añadir porotos blancos cocidos, *cebolla* morada en pluma, **atún** y hojas de *perejil* picado.
- *Condimentar* con aceite de oliva, sumac, sal y pimienta a gusto.
- Terminar con huevos duros en mitades y ralladura de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-atun-con-repollo-y-radicchio