Ensalada niçoise con atún fresco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceitunas negras descarozadas: 6 Unidades
Papa: 1 Unidad
Pepino: 1/4 Unidad
Huevo duro: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 40 cc
Vinagre: 10 cc
Pimiento verde: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Atún fresco: 300 g
Lechugas variadas: 50 g

Preparación de la Receta

- Condimente el **atún** con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle la pieza de pescado por ambas caras.
- Cocine la *papa* en abundante agua en ebullición hasta que esté tierna, luego retire su piel y corte en cubos pequeños.
- Corte el *tomate* en octavos.
- Corte el pepino al medio en sentido longitudinal y luego en rodajas finas.
- Corte el *pimiento* en juliana.
- Corte el *huevo* duro en gajos.
- Corte las hojas de *lechuga* con las manos.
- En un bowl disponga la *papa* y aderece con el *vinagre* y el aceite de oliva.
- Incorpore el *tomate*, el pepino, el *pimiento*, las aceitunas, la *lechuga* y mezcle.

Presentación

- En el centro de un plato hondo sirva la ensalada dándole volumen, encima el pescado y decore con el *huevo* duro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-nioise-con-atun-fresco