

# 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.