Paltas Rellenas de Atún



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/8 Unidad
Aceitunas: 1/4 Taza
Paltas: 2 Unidades
Atún en aceite: 1 Lata
Apio: 1/2 Rama
Aceite: c/n
Chile serrano: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Picar las aceitunas, el *apio*, la *cebolla*, el *tomate* y el *chile* serrano
- Revolver todo en un tazón y *sazonar* con sal
- Añadir el **atún** y mezclar.
- Cortar los aguacates o paltas a la mitad
- Rellenar con la mezcla de *atún*.
- Servir como plato fuerte.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paltas-rellenas-de-atun