

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>