Pimiento del piquillo relleno de atún con vinagreta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rodajas de pan tostado: 10 Unidades

Pimientos del piquillo asados: 10 Unidades

Relleno

Mayonesa:

Cebolla: 1/2 Unidad

Mostaza: 1 cda.

Atún en aceite: 300 g

Pepinillos en vinagre picados: 1 cda.

Pimiento verde picado: 1/2 Unidad

Varios

Perejil picado:

Vinagreta

Sal: A gusto

Vinagre de vino: 30 cc

Pimiento verde picado: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: 90 cc

Cebolla picada: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Relleno

- En un bowl mezcle la *mayonesa*, el **pimiento** verde, *cebolla* picada, pepinillos en *vinagre*, el **atún** y la *mostaza*.

Armado

- Rellene los pimientos del piquillo asados con la mezcla de *atún*.

Vinagreta

- En un bowl mezcle la *cebolla* con el *morrón*, agregue sal, *vinagre* de vino y aceite de oliva.

Presentación

- Sirva el *pimiento* del piquillo relleno sobre una *rodaja* de pan, bañe con la vinagreta y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pimiento-del-piquillo-relleno-de-atun-con-vinagreta