Timbal de quesos con atún y palta



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada
Brotes tiernos de ensalada: 1 Puñado
Tomate: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad deseada
Palta: 1 Unidad
Aceto balsámico: Cantidad deseada
Queso Fresco: 75 g
Cebolla de verdeo: Cantidad deseada
Perejil fresco: Cantidad deseada
Queso Crema: 75 g
Sal: Cantidad deseada
Atún: 1 Lata

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Procesamos los quesos frescos en la procesadora de cocina con pimienta, *cebolla* de verdeo y *perejil*.
- Luego, pelamos la **palta** y la cortamos en láminas.
- Con la ayuda de un aro, formamos capas de *palta*, la mezcla de quesos y el **atún**
- Mientras vamos armando, salpimentamos.
- Colocamos un colchón de brotes tiernos aliñados con *tomate* rallado, sal, aceite y unas gotas de aceto balsámico.

Para terminar

ponemos por encima el timbal de quesos y el at&uacute

- N.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/timbal-de-quesos-con-atun-y-palta