

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 *atún*.
- Servimos.

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