



Baguetín de ensalada de atún y vegetales

Categoría: Cena, Plato Fuerte, Ensalada

¿Se te olvidó preparar la comida? ¡No te preocupes! Prepara esta deliciosa y sencilla receta.



Preparación
15 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de Aderezo de Mayonesa Light La Costeña®
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña®
- 2 latas de Atún en agua
- 4 cdas de Cebolla morada picada
- 4 cdas de Cilantro picado
- 1/2 pieza de Aguacate en cubos
- 2 piezas de Pan Baguetín
- 1 pieza de Jitomate rebanado
- 8 hojas de Lechuga



Preparación

1. Mezcla el atún drenado, la cebolla, el cilantro y el Aderezo de Mayonesa Light La Costeña® hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva.
2. Drena la Ensalada Campesina La Costeña® y añádela a la mezcla anterior. Incorpora el aguacate, mezcla y reserva.
3. Corta el baguetín horizontalmente por la mitad y rebana el jitomate. Reserva.
4. Rellena el baguetín con hojas de lechuga, rebanadas de jitomate y la ensalada de atún.