



Pepinos rellenos de atún

Categoría: Plato Fuerte

Una opción saludable y deliciosa



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 1 taza de Atún en agua drenado
- 140 g de Ensalada Campesina La Costeña®
- 2 cdas de Jugo de limón
- 2 cdas de Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- 2 cdas de Aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 2 cdas de Cebollín picado
- 2 pzas de Pepinos



Preparación

1. Picar los chipotles en trozos pequeños.
2. En un tazón agregar el atún, la ensalada campesina, los chipotles picados, el jugo de limón, el vinagre blanco, el aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta al gusto. Mezclar hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Cortar los extremos del pepino partir por la mitad y abrirlo, marcar con un cuchillo líneas a lo largo del pepino retirando la cáscara (opcional y retirar las semillas).
4. Rellenar los pepinos con la ensalada de atún. Servir.