



Jalapeños rellenos de ensalada de atún

Categoría: Comida, Entrada

Si quieres probar algo nuevo, esta receta es para ti



Preparación
10 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Atún en agua (drenado)
- 1 cda de Mayonesa con jugo de Limón La Costeña®
- 65 g de Queso crema
- 120 g de Ensalada de Verduras La Costeña®
- 1 cda de Cilantro picado
- 3 cdas de Aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 5 pzas de Chiles Jalapeños Enteros La Costeña®
- 1 taza de Lechuga fileteada



Preparación

1. En un tazón mezclar el atún, mayonesa, queso crema, y ensalada de verduras.
2. Agregar el cilantro, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Cortar los chiles a lo largo por la mitad, retirar las venas y semillas.
4. Rellenar los chiles con la ensalada de atún.
5. Servir los chiles sobre una cama de lechuga y decorar con cilantro picado.