



Jitomate rellenos de atún

Categoría: Plato Fuerte

Una deliciosa entrada que cambiará tu comida.



Preparación
15 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 lata de Atún enlatado en agua
- 6 Cdash de Mayonesa con jugo de Limón La Costeña®
- 2 cda de Perejil picado
- 1 lata de Ensalada de Verduras La Costeña® (410 g)
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de Nachos de Jalapeños La Costeña®
- 4 pieza de jitomate saladet (grandes)
- 4 taza de Lechuga fileteada



Preparación

1. Mezclar el atún con la mayonesa con el perejil, ensalada de verduras, sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar los nachos de jalapeños y mezclar.
2. Drenar la ensalada de verduras y agregar a la mezcla de atún
3. Cortar los jitomates a lo largo por la mitad y ahuecar retirando corazón y semillas.
4. Rellenar los jitomates con la ensalada de atún
5. Servir sobre una cama de lechuga fileteada y decorar nachos de jalapeño al gusto.