



## Tártara de palmitos

Categoría: Entrada, Vegetariano

Entrada fresca



Preparación  
10 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4 personas



### Ingredientes

- 1 1/2 taza de Corazón de palmitos en cubitos
- 1/2 taza de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 1 bolsa de Aceitunas sin Hueso La Costeña® (rebanadas)
- 1/2 taza de Cebolla morada picada
- 1/2 taza de Pepino pelado y picado en cubitos
- 2 cda de perejil picado
- 1/4 de taza de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 4 cda de Azúcar mascabado
- 4 cada de Mostaza Clásica La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cda de Aceite de oliva
- Pan Baguette tostado (opcional)



### Preparación

1. Combinar el palmito, pimiento, aceitunas, cebolla, pepino, perejil.
2. Mezclar vinagre, azúcar, mostaza, aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Incorporar la vinagreta a los vegetales y servir con pan baguette tostado.