



## Papas rellenas de atún

**Categoría: Comida, Mayonesa y Aderezos**

Estas papas rellenas de atún son un 10 de 10. Rendidoras y llenas de sabor, combinan textura y el toque auténtico de nuestra Mayonesa La Costeña®.



Preparación  
**45 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 pzas de papa alfa
- Aceite de oliva c/s
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Finas hierbas al gusto
- 4 tazas de atún en agua drenado
- 4 cdas de Mayonesa con jugo de limón La Costeña®
- 40 g de aceitunas picadas
- 40 g de jitomate picado
- Queso parmesano rallado al gusto
- Perejil picado al gusto



### Preparación

1. Colocar las papas sobre un cuadro de papel aluminio, rociar con aceite de oliva y sazonar con sal, pimienta y finas hierbas. Envolver y hornear a 180°C durante 30min.
2. En un recipiente mezclar el atún con la mayonesa, aceitunas, jitomate y sazonar.
3. Una vez cocidas las papas, ahuecar por el centro y rellenar con la mezcla de atún.
4. Espolvorear con queso parmesano y perejil. Servir.