



Paso 1



Paso 2



Paso 3

MONTADITO FRÍO DE PIMIENTO, TOMATE Y ATÚN

Ingredientes para 4 personas:

- 3 patatas LZR peladas y en rodajas de 1 cm de grosor
- 1 pimiento rojo
- 3 tomates rojos
- 50 gr. de aceitunas verdes
- 1 lata de atún en aceite
- Aceite de oliva, vinagre y sal

PASO 1: Pela y cuece las patatas enteras. Deja enfriar y corta en rodajas de 1 cm.

PASO 2: Trocea muy pequeñito los tomates, el pimiento y las aceitunas. Desmiga el atún y mézclalo todo.

PASO 3: Aliña con aceite, sal y vinagre y coloca en los platos la patata en la base con la mezcla encima. Deja enfriar en la nevera, pues éste montadito se sirve muy frío.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/montadito-frio-de-pimiento-tomate-y-atun>