

Palta rellena con atun



6 porciones



20 min

Ingredientes

- 3 latas de atún con aceite
- 1 cebolla blanca pequeña picada finamente
- 1/2 taza de alverjas cocinadas
- 1/2 taza de maíz cocinada
- 1/2 taza de zanahoria cocinada y picada finamente
- 1 huevo duro picado finamente ó rayado
- 1 tomate mediano sin semillas y picado finamente
- 3 paltas (aguacates) maduros
- 5 cucharadas de mayonesa
- El jugo de 1 limón
- Pimiento rojo en julianas
- 1 tallo de apio picado en cuadritos finos
- 6 hojas de lechugas lavadas
- 1 cucharada de culantro finamente picado
- Sal y pimienta al gusto.



Preparación

1. Mezcla el atún desmenuzado, cebolla, alverjas, maíz, zanahoria, huevo, culantro, tomate, apio y la mayonesa en una fuente, añada sal y pimienta al gusto.
2. Corte las paltas en mitades, quite las pepas y pele las paltas. Rocíelos con el jugo del limón para evitar que se oscurezcan.
3. Ponga las hojas de la lechuga en un plato para servir y rellenar las mitades de la palta encima de la lechuga.
4. Llene las mitades de la paltas con el relleno de atún espolvorear con el culantro picado.