



Ensalada de Atún Ahumado y Aguacate

Ingredientes

- 4 Paquete de 3 oz. (85 gr.) Atún ahumado rebanado Gourmar
- 2 Aguacates cortados en cubitos chicos
- Zumo de 1 limón
- 1 Cucharada aceite de oliva virgen
- Un par de hojas de albahaca
- Sal y pimienta negra

Preparación

1. Picar finamente la albahaca, juntar con el aceite y dejar macerar.
2. Rociar los aguacates con el zumo de limón y salpimentar.
3. Colocar las rebanadas de Atún sobre un plato semiplano, luego colocar el aguacate preparado y sazonar con aceite de albahaca.

Para Más Recetas Síguenos en Instagram  @gourmarsalmon

www.gourmar.com