

ENSALADA DE ALUBIAS CON ATÚN



15 minutos

Fácil

2 personas

INGREDIENTES

- 1 pack de **Primeros Brotes Deluxe**
- 1 cebolla morada
- 100 g de almendras
- 330 g de alubias blancas en conserva
- 220 g de atún en aceite de oliva
- 50 g de anchoas
- 50 g de aceitunas negras
- Aceite de oliva
- Vinagre de vino tinto
- Sal



Pica la cebolla morada muy fina en láminas y en un bol mezcla con sal y vinagre.



Cocina las alubias previamente escurridas en una sartén con un poco de aceite de oliva, hasta dorar por ambos lados.



Prepara el aliño mezclando el aceite de oliva virgen extra junto con el vinagre de vino tinto y una pizca de sal. Integra y reserva.



En un bol dispon los primeros brotes junto con la cebolla morada e integra. En un plato dispón la ensalada, las alubias y un poco de atún desmigado.



Decora con unas anchoas, almendras y aceitunas negras. Termina con unos hilos de aliño.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack Primeros Brotes Deluxe

