


# ENSALADA DE ATÚN, HUEVO Y PATATA

 30 minutos

 Fácil

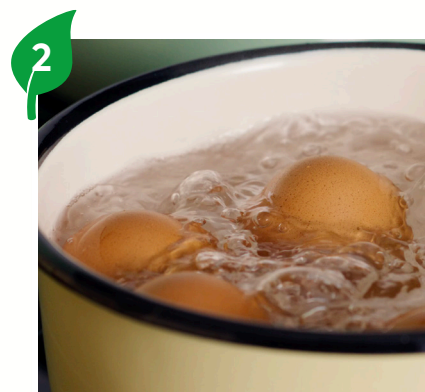
 2 personas

## INGREDIENTES

- 1 packs de antiox
- 1 pack cebolla crujiente Florette
- 200 g de ventresca en aceite de oliva
- 3 patatas medianas
- 4 huevos
- 2 aguacates
- 1 yogur natural
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 limón
- Pimienta
- Sal



En un cazo cocer las patatas enteras y con piel hasta que estén blandas. Retirar y dejar enfriar. Cortar en láminas y reservar.



En una olla cocemos los huevos durante 12 minutos aproximadamente. Sacamos los huevos en agua fría, pelamos y picamos.



Para el aliño mezclamos en un bol el yogur junto con la mostaza, la miel, el ajo en polvo, una pizca de sal, pimienta y el zumo de limón hasta integrar. Mezclamos parte del aliño con los lomos de atún.



En un plato coloca una base de Antiox y añade una capa de patatas. Suma el atún, el aguacate cortado en cubos y el huevo picado.



Espolvorea un poco de cebolla crujiente para decorar por encima. Antes de servir termina con el aliño de yogur.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada Antiox



Cebolla Crujiente

