

CANELONES DE AGUACATE Y VENTRESCA DE ATÚN



Ingredientes

- ✓ 2 huevos cocidos
- ✓ 3 aguacates no muy maduros
- ✓ 250 gr. de pulpo cocido
- ✓ 1 lata de ventresca de atún
- ✓ 100 gr. de mayonesa
- ✓ 1 tomate
- ✓ Cebollino

Preparación

- Paso 1** En un cuenco, mezclamos 100 gr. de mayonesa, 1 aguacate, 2 huevos cocidos, 250 gr. de pulpo cocido y 1 lata de ventresca de atún. Todo cortado muy pequeño. Reservamos.
- Paso 2** Para el canelón, cortamos 2 aguacates en cuartos y los laminamos. Superponemos las láminas de calabacín sobre papel film, añadimos el relleno y enrollamos.
- Paso 3** Presentamos el canelón con tomate picado por encima.

Notas: _____

