

Receta de Ensalada de Tomate con Ventresca de Atún

29 Ago 2016



Buenos días a tod@s, para este último lunes del mes de Agosto os dejo una rica y refrescante receta de **Ensalada de Tomate con Ventresca de Atún**, es un rico plato para degustar en cualquier ocasión y además con un toque de comino que le da un sabor especial a esta rica ensalada.

Ingredientes

- Canónigos u otro tipo de lechuga (unas hojas)
- Tomates de ensalada (uno o dos)
- Ventresca de atún (una lata)
- Aceite de oliva
- Vinagre de módena
- Sal
- Comino
- Frutos secos (pipas o nueces)

Modo de Preparación

1. Lavar los canónigos o lechuga, trocear y colocar en una fuente o plato
2. Partir los tomates y trocearlos a vuestro gusto, ponerlos encima de los canónigos
3. Colocar la ventresca de atún encima
4. Preparar un aliño con un poco de aceite, sal y un chorrillo de vinagre de módena, añadir un poco de comino molido y mezclar bien todo
5. Rociar la ensalada con el aliño y colocar unas pipas peladas o nueces troceadas por encima
6. Servir fresquita y....buen provecho!!!