



## ENSALADA DE ATÚN CREMOSA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de atún en lata
- 1/4 cebollas moradas, picada
- 2 jitomates, picado
- 3 cucharadas de chile en escabeche, picados
- 1/2 tazas de apio, picado
- 1/2 tazas de grano de elote
- 3 rábanos, picados
- 3/4 tazas de Mayonesa
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de mostaza amarilla
- 2 cucharadas de líquido de una lata de chiles en escabeche
- Queso fresco La Villita
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Con este calor se antoja comer algo fresco y rápido de preparar, por eso te comparto mi receta favorita de esta temporada.

En un tazón, mezclamos el atún con la cebolla morada, el jitomate, los chiles en escabeche, el apio y el elote.

Aderezamos con la mayonesa, el jugo de limón, la mostaza, el escabeche de los chiles, la salsa picante, la sal y la pimienta. Incorpora muy bien.

Servimos la ensalada sobre unas galletas saladas o en tostadas y por último agregamos el toque más rico: queso fresco La Villita.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita