



PIQUEO DE ATÚN REAL

 Porciones:	3
 Preparación:	10 minutos
 Dificultad:	Muy fácil
 Calorías:	70

INGREDIENTES:

- 1 lata de Atún Real en salsa orégano
- Aceitunas verdes sin hueso
- Un toque de limón
- Perejil fresco finamente picado
- Palitos de pan
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

1. En un bowl pequeño vierte la lata de atún con su aceite (no todo).
2. Agrega el perejil picado, sal, pimienta y aceitunas en láminas.
3. Agrega unas gotas de limón encima, y acompaña con los palitos de pan.

TIP:

Puedes ponerle un poco de jugo de limón.

SIGUE NUESTRAS REDES