



Tacos de Atún

25 MIN / 12 UNIDADES

INGREDIENTES

- 1 Limón.
- Sal y Pimienta.
- Curry.
- 2 tarros de Atún Esmeralda desmenuzado en aceite 170 g.
- Ensalada primavera Tinto congelada 500 g.
- Tortilla mexicana Pancho Villa 12 un. 350 g.
- 2 Yoghurt natural Soprole 175 cc.

PREPARACIÓN

1. Separar el atún del aceite, y luego usar el mismo aceite para saltear las verduras por 10 minutos agregando un poco de sal y pimienta a gusto.
2. En un bowl mezclar los tarros de atún con un yoghurt natural, sal y pimienta a gusto.
3. En un pocillo mezclar el otro yoghurt con el jugo de un limón, la cáscara de limón picada bien fina, y media cucharadita de té de curry. Agregar pimienta y sal a gusto.
4. Rellenar una a una las tortillas, con una cucharada llena de verduras, una de atún y otra de salsa. Doblar y servir tres tacos por plato y disfrutar.

