



BARCA DE PALMITO CON CREMA DE ATÚN

Ingredientes

- 1 Tarro de crema SVELTY®
- 1 Tarro grande de atún en agua
- 1 Tomate mediano cortado en cubos pequeños
- 1 Atadito de ciboulette cortado finamente
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- Sal y Pimienta a gusto
- 1 Tarro grande de palmitos partido en mitades a lo largo
- 1 Lechuga hidropónica

Preparación

1.- Vierte la crema SVELTY® en un pequeño recipiente, añade el atún previamente escurrido, los cubos de tomate y el ciboulette cortado finamente. Condimenta con sal y pimienta a gusto, añade el aceite de oliva y remueve hasta integrar bien todos los ingredientes.

2.- Toma una de las mitades de palmito y rellena con cuidado la superficie. Acomódala en un plato y acompaña con algunas ramas de lechuga hidropónica para servir de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	138 Kcal
Proteínas:	9.8 g
Grasa Total:	7.8 g
Colesterol:	52,2 mg
H. de Carbono:	8.5 g
Fibra Dietética:	1,2 g
Sodio:	364 mg