

# PURÉ CRIOLLITO CON ATÚN.

## Ingredientes (2 personas):



UN  
LIMÓN



500 GRAMOS DE  
PAPA CRIOLLA



MEDIO  
AGUACATE



CEBOLLA  
CABEZONA



UNA LATA  
DE ATÚN



MAYONESA



SAL

## Preparación:

1. Pele las papas y cocínelas en una olla a presión con agua y sal al gusto durante 20 minutos.
2. Pique en cuadritos la cebolla cabezona.
3. Mezcle en un recipiente el atún, la cebolla cabezona en cuadros, el zumo de ½ limón y la mayonesa. Agregue sal al gusto.
4. Una vez la papa esté cocida, tritúrela hasta volverla puré, agregue el zumo de limón restante y sal al gusto.
5. En un plato, forme una capa delgada con el puré de papa, y moldee con un pocillo hasta formar un círculo. Agregue a la capa de papa, una capa de la mezcla de atún, y posteriormente una segunda capa de papa.
6. Moldee nuevamente con el pocillo y retire los excesos del borde.
7. Decore con cortes en juliana de aguacate y listo.
8. También puede decorar el plato con mayonesa.

