

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 30 g de pasta hervida
- 1/2 aguacate pelado, sin hueso y cortado a daditos
- 150 g de atún en aceite, escurrido y desmenuzado
- 9 espárragos blancos en conserva cortados pequeños
- 8 hojas de cogollo
- 200 ml de mahonesa
- 1 cebolleta picada
- 2 zanahorias peladas ralladas
- 100 g de lechuga variada
- 150 g de queso Emmental

**Preparación:**

## Paso 1

Mezclar en un cuenco la pasta con el aguacate, las zanahorias, la cebolleta, los espárragos y el atún. Poner en una bandeja forrada con papel sulfurizado la lechuga variada como base y a continuación la mezcla anterior. Tapar con las hojas de cogollo, cubrir con la mahonesa y repartir por encima el queso. Gratinar en el horno 5-8 minutos, hasta que esté dorado.