

# Salpicón de atún



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Cobra **Recetizador:** Cherinesrc



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

El atún natural de lata va muy bien, sinó cuece hasta que esté a punto un trozo de atún y desmenuzalo.

## Descripción:

Este plato se puede preparar también con otros pescados como la vieja, la corvina etc. cocidos en agua y desmenuzados.

## Ingredientes para 6 personas :

- 500 gm de atún fresco o bonito de lata
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 huevos duros
- perejil o cilantro
- aceite de oliva
- vinagre
- sal

## Preparación:

### Paso 1

Limpiar y cortar en trocitos el pimiento rojo, el verde y la cebolla. Picar el perejil y el ajo y mezclar todos los ingredientes con el atún desmenuzado. Hacer una vinagreta con el aceite, el vinagre y la sal, mezclar con todo. Picar los huevos en trozos y adornar el salpicón por encima.