

Creador: karmela **Recetizador:** Pilar Sierra



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

se cuece 20 minutos el arroz se escurre y se pasa por agua fría seguidamente cortas le aceitunas el pimiento y troceas el atun y lo mezclas con el arroz ,salpimentar ,echar aceite y sal y listo

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gramos de arroz
- 2 latas de atun
- 1 lata aceitunas, verdes o negras
- - 1 lata de pimiento morrón
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- ajo y perejil en polvo
- 1 buen chorro de vinagre
- 1 lata de maizsi lo dejas enfriar

Preparación:

Paso 1

si lo pones en la nevera esta mejor