

**Creador:** karmela **Recetizador:** mailo



**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