MILHOJAS DE MANZANA MARINERA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Noelia Montoya

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:
Un toque refrescante sin dudarlo.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 MANZANAS VERDES
- 2 LATAS de ATÚN AL NATURAL
- 1 YEMA DE HUEVO
- 1 CHORRITO de NATA LÍQUIDA
- 1 CUCHARADA de MOSTAZA DE DIJON
- 2 CUCHARADAS de KETCHUP
- 1 LIMÓN
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA
- 1 PIZCA de ENELDO
- 3 CUCHARADAS de MAHONESA LIGHT
- 1 CHORRITO de KETCHUP

Preparación:

Paso 1

En el vaso de la batidora realizar una mayonesa con la mostaza, la yema de huevo, la sal, la pimienta y el aceite de oliva. En un bol aparte, desmenuzar el atún escurrido y agregarle las cucharadas de ketchup, sal, pimienta y la mayonesa elaborada anteriormente. Mezclar bien hasta formar una masa.

Paso 2

Lavar muy bien las manzanas y descorazonarlas ayudándonos con el utensilio apropiado para que nos queden enteras. Cortarlas a tajadas de un dedito de grosor y rociarlas con zumo de limón para que no se nos oscurezcan.

Paso 3

Extendemos un poco de la mahonesa en el plato y hacemos una espiral con ketchup, y hacemos el dibujo con un palillo o una puntilla. Colocar primero una rodaja de manzana, cubrirla después con una cucharada generosa de la masa de atún con mayonesa, volver a colocar otra capa de manzana, otra de atún, etc..., y espolvereamos con eneldo