

MILHOJAS DE MANZANA MARINERA



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** tania Segura



Descripción:

Un toque refrescante sin dudar.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

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 espolvoreamos con eneldo