



Crema fría de atún con tostadas y tomates asados

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Una entrada fresca y sabrosa de tostadas con crema fría de atún, pickles y limón, y tomates asados.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30-60 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



No

Producto ilolay

Blanco ilolay Crem

INGREDIENTES

-  Sal y pimienta
-  Brotes de arveja o alfalfa
-  12 tostaditas de baguette o focaccia
-  1 cda aceite de oliva
-  3 cdas aceto balsámico
-  1 diente de ajo
-  2 ramitas de tomillo
-  3 cdas Queso ilolay Crem
-  3 cdas pickles picados
-  1 lata atún al natural
-  2 cditas orégano seco
-  Sal y pimienta
-  Jugo de 1 limón
-  1 cdita azúcar

PREPARACIÓN

Para los tomates:

1. Lavar y cortar los tomates en cuartos. Disponerlos en una placa con papel manteca y aluminio, condimentar con sal, pimienta, aceite, aceto balsámico, el tomillo y los dientes de ajo.
2. Llevar a un horno de 200°C por 15-18 minutos hasta que estén dorados pero aún enteros. Reservar.
3. Aparte, retirar el exceso de líquido del atún y desmenuzarlo en un bowl.
4. Incorporar los pickles picados, el orégano, el jugo de limón, sal, pimienta y el Crem.
5. Mezclar hasta que quede bien uniforme.
6. Servir sobre las tostadas, incorporar los tomate asado y brotes de arveja o alfalfa.