



## 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 Tiempo Libre de Glúten Vegetariana **Producto ilolay** Blanco ilolay Crem 30-60 min aprox. No Intermedio No

## 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



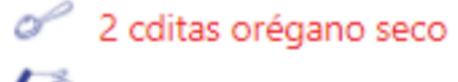
3 cdas Queso ilolay Crem



3 cdas pickles picados



1 lata atún al natural



Sal y pimienta



M Jugo de 1 limón



1 cdita azúcar

## PREPARACIÓN

Para los tomates:

 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.
- Mezclar hasta que quede bien uniforme.
- 6. Servir sobre las tostadas, incorporar los tomate asado y brotes de arveja o alfalfa.