Salsa cremosa de atún

Ingredientes



• 80 grs de mayonesa casera

• 80 grs de atún al natural

Podemos complementarla con:

• Pimientos del piquillo o asados

• perejil, palitos de cangrejo

• Jugo de limón, cilantro...

Sobre esta receta

Esta salsa cremosa de atún nos va a servir para untar y acompañar bocatas, sándwiches, ensaladas, canapés, pinchos... Podemos añadirle más ingredientes que completarán su sabor.

Preparación

1. En un recipiente echamos a partes iguales la mayonesa casera y el atún al natural.
2. Con la ayuda de una batidora trituramos los ingredientes hasta hacer una crema.
3. Podemos complementarla con otros ingredientes que podemos picar con distintos tamaños, como pimientos del piquillo, palitos de cangrejo, hojas de perejil ...

¿Qué se puede hacer con la salsa de atún?

Para acompañar:

• Bocatas

• Ensaladas

• Sandwich

• Canapés, pinchos...

Otra variante de esta salsa

Ingredientes

• 1 Lata de Atún,

• 3 cucharadas de queso crema tipo philadelphia,

• 100 ml de nata o crema de leche,

• 1 cucharada de zumo de limón,

• 1 cebolla pequeña finamente picada,

• 50 grs de aceitunas picadas,

Salsa cremosa de atún

• 1 Cucharadita de perejil picado, sal y pimienta al gusto.

Preparación de la Salsa

Se mezclan todos los ingredientes, dejando reposar en la nevera unos minutos. Servimos acompañado de tronquitos de vegetales (zanahoria, apio, coliflor, brócoli) sin cocinar...

Sin gluten

• Esta receta es apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, pues todos los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.