



Guarguerones Rellenos de Ensalada de Atún

Guarguerones Doria atún

Ingredientes

- 2 paquetes de Guarguerones Doria de 250gr
- 3 latas de atún
- 1 huevo duro picado
- 2 tallos de apio picados
- ½ cebolla roja picada
- ½ pimentón verde picado
- 3 tomates picados
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 3 cucharadas de aceite
- Mayonesa al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Queso rallado al gusto

Preparación

1. Cocinamos los Guarguerones Doria de 11 a 13 minutos en abundante agua hirviendo, Siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta. Recuerda, la sal se debe agregar una vez el agua haya hervido.
2. Mientras se cocinan los Guarguerones Doria, mezclamos en un recipiente, el atún, el huevo, el apio, la cebolla, el pimentón, el tomate, el jugo de limón y el aceite.
3. Por último le agregamos mayonesa y sal al gusto.
4. Una vez terminada la cocción de los Guarguerones Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.
5. Con una cucharita empezamos a rellenar nuestros Guarguerones Doria con la ensalada.
6. Cuando vayamos a servir, ponemos el arroz blanco y sobre este los Guarguerones Doria. Rociamos con el queso rallado.

Acompañamiento:

Arroz blanco