

PALTA RELLENA DE JUREL UNICO



PORCIONES

4 unidades

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y mezclarlo con la cebolla, cebollín, jugo de limón y mayonesa. Reservar.
2. Pelar las paltas y cortarlas por la mitad. Quitar el huesco y ahuecar ambas mitades para hacer espacio para el relleno.
3. Mezclar el Jurel UNICO con la cebolla, cebollín, jugo de limón y mayonesa.
4. Rellenar las paltas con la mezcla y servir.

TIEMPO ESTIMADO

15 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural o sin sal agregada
- 2 paltas
- 1 cebolla morada picada
- 2 cebollines picados
- Jugo de 1 limón
- 4 cucharadas de mayonesa
- Sal y pimienta a gusto

