

PICHANGA DE JUREL UNICO



PORCIONES

4

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
2. Pelar y cortar las papas en bastones. Ponerlas en una lata con aceite y sal. Hornear a 200 °C por 30 a 35 minutos.
3. En un bol mezclar todos los ingredientes con el jurel. Sazonar con aceite, jugo de limón, sal y pimienta. Montar sobre las papas horneadas y servir.

TIEMPO ESTIMADO

15 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO sin sal agregada
- 6 a 10 papas
- 2 tomates picados en cubos
- 1 palta picada en cubos
- 1 bolsa de pickles picados (200 g)
- ½ taza de aceitunas negras enteras
- 3 huevos duros en trozos
- Jugo de 1 limón
- Aceite
- Sal y pimienta a gusto

