

Pipirrana



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

4

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

4 pza Huevos San Juan

2 pza Pimientos verdes

2 pza Cebollas medianas

25 ml Vinagre

2 g Sal

4 pza Jitomates saladet maduros y firmes

1 pza Pepino

4 ml Aceite de oliva

120 g Atún fresco sellado

30 g Papas fritas muy delgadas

20 g Aceitunas negras fileteadas

Preparación

1. Cocer los huevos durante 10-12 minutos.
2. Retirar, sumergirlos en agua fría, pelarlos y cortarlos en cuartos
3. Lavar los jitomates y los pimientos. Pelar las cebollas y los pepinos.
4. Picar todo en cubos pequeños, como de 1 cm. Aproximadamente. Incorporarlos y aliñar con el aceite, el vinagre y la sal.
5. Dejar reposar como mínimo una hora en frío.
6. Colocar el plato deseado y colocar las papas alrededor, el atún encima y los cuartos de huevo San Juan.
7. Decorar con las aceitunas y pepino en rodajas.