

PEPINOS RELLENOS CON ATUN

INGREDIENTES

3 Pepinos grandes
1 Lata grande de atún
1 Cda de Mostaza
1 Cebollino picadito
½ Cebolla picadita
1 Diente de ajo machacado
1 Cda de Aceite de Oliva
½ Taza de ricota
El zumo de ½ limón
Pimentón en polvo
Sal y pimienta
Cilantro picadito

PREPARACIÓN

Pelamos los pepinos y los picamos en ruedas de al menos 4 - 5 cm
Con la ayuda de un una cucharita sacamos las semillas de la parte interior del pepino pero con cuidado de dejar una capa gruesa al fondo y en las paredes, formando unos pequeños recipientes para poderlos rellenar.
En un bol agregamos los demás ingredientes y mezclamos, hasta obtener una mezcla homogénea.
Rellenamos los cuencos de pepino con la mezcla, rociamos un poco de pimentón en polvo y cebollino para decorar.