



Receta: Alcauciles a la lionesa

Ingredientes:

6 tarteletas de hojaldre
6 corazones de alcauciles
1 lata de atún
1 taza de mayonesa
100 grs. de aceitunas verdes
Sal, pimienta y jugo de limón.

Preparación:

Limpiar los alcauciles, quitar las hojas duras dejando solamente los corazones.

Hervirlos en agua, sal, jugo de limón y una cucharada de harina hasta que estén tiernos.

Escurrirlos y dejarlos enfriar.

Tomar las tarteletas de hojaldre, untarlas con un poco de atún al que se habrá agregado un poco de mayonesa, colocar encima un alcaucil frío en cada una de ellas, cubrir con el resto de atún y mayonesa, salpicar con huevo duro picado y adornar con aceitunas.