



Más fresco... ninguno.

Dip de Atún

🕒 30 minutos

Ingredientes:

- Mini Tostadas de Pan Pepín
- 2 latas (5 oz c/u) de atún en agua o aceite, bien escurridas
- 1/4 taza de cebolla blanca picada finamente (al gusto)
- 2-3 cucharadas de mayonesa (al gusto, para la cremosidad deseada)
- 4 oz de queso crema (tipo cream cheese), a temperatura ambiente (opcional, para un dip más espeso)
- 1 cucharadita de mostaza amarilla (opcional)
- Sal, pimienta y un poquito de ajo en polvo, al gusto



Procedimiento:

1. Escurrir bien el atún: Este paso es clave para que el dip no quede aguado. Usa un colador y presiona el atún para sacar la mayor cantidad de líquido posible.
2. En un tazón mediano, coloca el atún escurrido, la cebolla picada y el queso crema (si lo usas). Mezcla bien con un tenedor.
3. Agrega la mayonesa, la mostaza, la sal, la pimienta y el ajo en polvo. Mezcla hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la textura sea cremosa y suave. Prueba y ajusta los condimentos al gusto.
4. Tápalo y refrigéralo por lo menos 30 minutos antes de servir para que los sabores se integren.
5. Sírvelo en un plato hondo, decora con las hojas de albahaca o microgreens y un poco de pimienta negra por encima, justo como en la foto. Acompaña con las Mini Tostadas Pan Pepín.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.