



VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa



Papa al horno rellena de atún

Ingredientes:

- 4 Papas grandes cocidas en el horno
- 1 Aguacate grande cortado en cubos bañado con jugo de limón
- 2 Latas de atún en agua o aceite
- 2 Dientes de ajo exprimido **MR. LUCKY**
- 1 Cebolla chica picada finamente
- 1 Jitomate picado sin semillas
- 3 Tazas de **Ensalada Italiana MR. LUCKY**
- Cilantro picado **MR. LUCKY**
- Salsa de pico de gallo

Preparación:

1. Corta las papas por la mitad y vacía el interior de la papa (deja un poco de papa en la piel).
2. Con un tenedor apachurra la papa, añádele el aguacate, el jitomate la cebolla, el atún el ajo, las lechugas y revuelve todo muy bien.
3. Vacía en cada una de las mitades de papa suficiente relleno.
4. Acompañalas de salsa de pico de gallo.



GARANTÍA. 100%
Riego con Agua de
Pozo Profundo

Todos los Productos **MR. LUCKY** son seguros:
www.mrlucky.com.mx



MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio