



Gustamar®



EN  
AGUA

LOMITOS DE ATÚN EN AGUA

# Causa Limeña

con Atún en Agua Gustamar para 4 personas

## INGREDIENTES

- 3 Latas de Atún en Agua **Gustamar**.
- 1 Kilogramo de papa criolla en puré seco.
- 1 Tomate chonto.
- 8 Tomates cherry.
- ¼ taza de cilantro.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 aguacate.
- 1 limón.
- Cilantro

## PREPARACIÓN:

Cocina la papa criolla y prepara un puré compacto, que no se deshaga. Luego, amolda el puré en una figura redonda que te servirá como cama para servir los demás ingredientes. Por otro lado prepara un guacamole con el aguacate, limón, cilantro y un tomate picado finamente. Aparte, pica el tomate cherry en rodajas delgadas.

Para armar la causa limeña, debes poner primero la cama de puré de papa, luego el guacamole, los lomos de Atún **Gustamar** y las rodajas de tomate.