



palomitas **DE ATÚN**

Ingredientes

- 1 lata de atún en agua o aceite (escurrida).
- 1 huevo crudo
- 1 huevo duro (cocido), picado

- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de paprika
- ¼ taza de cereales de maíz triturados (para empanizar)
- Aceite Aureola®

Paso a paso

Paso 1:

En un tazón, combinar el atún escurrido, el huevo crudo, el huevo duro picado, la sal y la paprika. Mezclar bien hasta obtener una masa manejable.

Paso 2:

Con las manos, forma 5 bolitas medianas (si queda muy húmeda la mezcla, agrega un poco más de cereal triturado o refrigera 10 minutos para que tome consistencia).

Paso 3:

Pasar cada bolita por el cereal triturado asegurando que queden bien cubiertas.

Paso 4:

Fríe en aceite Aureola® caliente por 2-3 minutos hasta que estén doradas.

Tip práctico



Acompaña con bastones de zanahoria y pepino, que combinan perfecto y hacen la lonchera más fresca y equilibrada.





Contiene
Vitamina E



Sin grasas trans
ni colesterol



**Omega
3&6**



Aceite 100%
Vegetal

Prepara su
lonchera
CON SABOR

Aceite Vegetal
Aureola
El ángel que cuida tu salud



Aceite Aureola