



VITEL TONÉ diferente, para estas fiestas!

☐Ingredientes:

- ✓☐400gr de jamón cocido con cuero o algún jamón artesanal de tu gusto
- ✓☐Rúcula para decorar
- ✓☐Brotes de soja o alfalfa
- ✓☐1 cebolla colorada
- ✓☐1 lata de atún
- ✓☐4 yemas de huevo duro
- ✓☐2 cdas. de aceite de oliva
- ✓☐3-4 anchoas
- ✓☐1 cda. de vinagre
- ✓☐Jugo de medio limón
- ✓☐1 cda. de mostaza
- ✓☐2-3 cdas. de mayonesa
- ✓☐1 cda. de alcaparras + alcaparras extras para decorar

☐☐☐Preparación de la crema:

- ✓☐Poner en la licuadora: las yemas de huevo duro, el atún, las anchoas, las 2 cdas. de aceite de oliva, la cda. de vinagre, el jugo de limón, la mostaza, la mayonesa y la cda. de

alcaparras. Licuar hasta obtener una crema fina.

Para emplatar:

- ✓ Colocar la rúcula como base
- ✓ Por encima el jamón
- ✓ Agregar la crema de Vitel Toné
- ✓ Decorar con los brotes, la cebolla cortada finamente en julianas, las alcaparras y si gustan las claras de huevo duro por encima