



Disfruta Deliciosas

## RECETAS

### Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

# Cacerola de atún

30 Minutos Media 2 Personas

## INGREDIENTES

- 1 lata de Atún Van Camp's en agua
- 1 cucharada de salsa de soya
- ½ cubito de caldo de pollo
- 1 cucharadita de maicena
- ½ taza de apio picado no muy pequeño
- ½ cebolla perla en rodajas
- 1 taza de champiñones frescos en láminas
- ½ taza de habichuelas cortadas
- ½ taza de espárragos de tarro cortados
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

Cacerola de atún. Esta es una receta ideal para cocinar en familia.

Disolver el caldo de pollo en una taza de agua caliente. Una vez frío agregar la maicena y la salsa soya. Aparte en una sartén de teflón, calentar el aceite y sofreír la cebolla. Adicionar apio, vainitas, champiñones y el caldo de pollo. Tapar y cocinar a fuego lento durante veinte minutos aproximadamente. Por último, añadir el atún Van Camp's y los espárragos. Tapar nuevamente y dejar cocinar por diez minutos más.

Si está muy seco, puede agregar media taza más de agua. Retirar del fuego y servir caliente.

Give it 4/5

