

Ensalada de judías blancas

- 1/2 bote de judías blancas
- 2 tomates
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 lata de atún
- 1/2 cebolla
- Aceitunas
- 2 huevos cocidos
- Aceite
- Vinagre
- Sal



Preparación

1. Lava y escurre las judías.
2. Parte en pequeños trozos los tomates, la cebolla, los pimientos, los huevos duros y el atún.
3. Añade las judías junto con las aceitunas.
4. Aliñalo teniendo precaución con la sal.
5. Sirvelo frío.

Acompañamiento:	2 tostas de pan integral
Postre:	Piña con nata
Fibra:	Más de 10 g.
Tiempo:	10-15 min.
Calorías:	200-300 Kcal.
Dinero:	Menos de 5 €.