Ensalada de maíz

Mısır Salatası

1 lata de atún pescado (5,6 onzas)
1 vaso seca ickers
1 cebolla pequeña
1 cebolla verde
1 pimiento rojo
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1/2 cucharadita de sal

Hervir la ickers secos en una olla a presión. (durante 25 minutos después de que empiece a hervir)
Tajada de las cebollas en medias círculos, amasar con las rebanadas de 1/2 cucharadita de sal.
Slice sólo las partes verdes de la cebolla verde finamente.
Dice el pimiento rojo.
Ponga la ickers hervido, cortado en dados pimiento rojo, cebolla verde y cebolla en un tazón. Añadir el atún enlatado de pescado, pimiento rojo triturado y sal de él.
Mezclar todos los ingredientes suavemente, sin maceración durante la mezcla. (El petróleo en el atún enlatado de pescado es suficiente para la ensalada.)
Coloque la ensalada en el plato de servicio y servir.

Nota: Para ahorrar tiempo y obtener un mejor sabor que puede utilizar el maíz en conserva (250 gramos) para la preparación de esta ensalada.