

Bruschetta de atún encebollado



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bruschetta-de-atun-encebollado>

Preparación

Frotar las rebanadas de pan con los dientes de ajo. Tostarlas de ambos lados y luego rociar un poco de aceite de oliva en cada una. Desmigalar el atún escurrido y mezclarlo en un bol junto con la cebolla, el perejil, el Morrón, la mayonesa y el queso crema. Salpimentar a gusto (tenga en cuenta que al atún y luego las anchoas pueden salar mucho la preparación). Acomodar la mezcla sobre las tostadas de pan y concluir colocando los filetes de anchoas. Disfrute!

Ingredientes

- 8 rebanada/s Pan
- 1 poco Aceite de oliva
- 1-2 diente/s Ajo
- 3 cucharada/s Pimiento rojo cortado en cubitos
- 3 cucharada/s Cebolla morada cortada en cubitos
- 1 cucharada/s Perejil fresco picado
- 120 gramo/s Atún en aceite escurrido
- 1 cucharada/s Mayonesa
- 2 cucharada/s Queso Crema
- 8 filete/s Anchoas
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

