

Sandwich de atún diferente



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sandwich-de-atun-diferente>

Preparación

Retirar el líquido del atún de la lata, y combinar el atún con la mayonesa, la mostaza, la salmuera, el jugo de limón, la salsa picante y la cebolla picada. Revuelva hasta que esté completamente combinado y suave (agregar más mayonesa si es necesario), sazonar con sal y pimienta. Tueste el pan, luego extienda una capa delgada de aguacate sobre el pan. Sirva mezcla de atún en la parte superior de la palta. Arriba del atún coloque la rebanada de queso y asar a la parrilla durante 3-5 minutos, o hasta que el queso se haya derretido y esté burbujeante.

Ingredientes

- 1 lata/s Atún
- 2 cucharada/s Mayonesa
- 1 cucharada/s Mostaza
- 1-2 cucharada/s Salmuera (agua salada, opcional)
- 1 cucharadita/s Jugo de limón
- 1 cantidad mínima Salsa chili o tabasco (cualquiera picante)
- 2 cucharada/s Cebolla picada
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 rebanada/s Pan
- 1/4 Aguacate
- 1 rebanada/s Queso cheddar

Categorías

Un día normal, Económico, Exótica, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Snacks

