

Tostadas de pimiento con atún



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tostadas-de-pimiento-con-atun>

Preparación

Limpiar el puerro y dejar la parte blanca. Picarla e introducirla en el vaso de la batidora. Añadir el pimiento rojo y el queso de untar. Echar un chorrito de aceite de oliva y salpimentar a gusto. Triturar bien hasta conseguir una mezcla homogénea. Colar el aceite del atún y desmenuzarlo bien. Si el pan es del día anterior, tostarlo durante dos o tres minutos en el horno. Untar bien con la crema preparada, colocar el atún desmigado y decorar con aceitunas negras picadas.

Disfrute! Fuente:

deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com

Ingredientes

- 1 Baguette
- 1 Puerro
- 1 Pimiento rojo asado
- 100 gramo/s Queso Crema
- 125 gramo/s Atún en aceite de oliva
- 1 puñado/s Aceitunas Negras para decorar
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Rápida, Un pobre estudiante, Visitas, Appetizer-Entrada

