

Sandwich de atún con alcaparras

Tiempo de preparación: 15 min. · Nivel de dificultad: muy fácil

Cantidad

Ingredientes para 1 porción.

Ingredientes

3 ud. Rebanadas de pan tostado
1 lata Atún
1 ud. Ensalada
2 cda Allioli
1 ud. Pimientos verdes
150 g Pasta de aceitunas verdes
40 g Alcaparras
Aceite de oliva virgen extra
Aceitunas

Preparación

Tostar las rebanadas de pan al gusto.

Poner una cucharada de mayonesa en cada uno de los boles.

En uno de ellos, mezclar bien una buena cucharadita de la pasta de aceitunas con unas gotas de aceite de oliva.

Lavar, quitar las semillas y cortar los pimientos en dados finos, añadirlos a la mayonesa de oliva y removerlos.

Poner el contenido de la lata de atún en el otro bol con la mayonesa.

Escurrir bien unas 15-20 alcaparras, picarlas finamente y mezclarlas con la mayonesa y el atún, salpimentar.

Lavar la lechuga, quitarle 2-3 hojas y cortarla en tiras finas.

Untar la primera rebanada de pan tostado con la mayonesa de aceitunas y repartir por encima la lechuga picada. Colocar encima una segunda rebanada de pan tostado untada con pasta de atún.

Rocía la tercera rebanada de pan tostado con un poco de aceite y cubre el atún con él. Presione las rebanadas de pan tostado bien juntas una vez, fíjelas con 2 palillos y luego córtelas en diagonal con un cuchillo grande.

Servir con unas aceitunas y disfrutar.