

Receta: PANCITOS CON ATÚN Y AGUACATE

TIEMPO DE PREPARACIÓN



PANCITOS CON ATÚN Y AGUACATE

Bocadillo

10
minutos

INGREDIENTES

10 cuadrados de 5cm de pan de molde, tostados
100 g de atún fresco, en cubos de 1/2 cm
6 cucharadas de mayonesa
2 cucharadas de pasta de ají amarillo
1/4 taza de pepino, pelado y en cubos pequeños
1 aguacate, pelado y molida
1/2 taza de berros
1 cucharadita de aceite de ajonjolí
sal
pimienta

INSTRUCCIONES

En un bol colocar la mayonesa, el atún en cubos, la pasta de ají amarillo y aceite de ajonjolí, mezclar bien y guardar.

Sazonar el aguacate molido y guardar

Poner el aguacate en cada pancito. Añadir luego la mezcla de atún y sobre esta agregar el pepino y los berros. Repetir el mismo procedimiento con el resto de los ingredientes y servir.

DIFICULTAD

MEDIA

RENDIMIENTO

5
porciones