



receta

Tiempo:

Título

Tiempo

Raciones:

Rellenos de sándwiches

10 minutos

6 personas

Ingredientes

Atún

Mayonesa

Ketchup

Pimientos rojos del piquillo

Huevo duro

Crackers o pan bimbo

Elaboración

Se hierven los huevos en una olla con agua caliente y un poco de sal.

Cuando estén hervidos se pelaran y cortarán en trocitos pequeños.

En un bol grande se introduce el atún mezclado con ketchup y mayonesa más huevos duros y pimientos del piquillo.

Cogemos los crackers o el pan y vamos untando la mezcla.
Todo listo!