

Sandwich de atún diferente

Sandwich de atún diferente, hoy se pueden hacer casi de cualquier cosa pero esta combinación seguro que no os defraudará, fácil y de con sabor a mar.

ingredientes

- 2 lonchas de Pan de Molde Artesano
- [Mantequilla](#) con Sal
- 25 gr de Lechuga Romana
- 30 gr de Atún en conserva
- 4 Huevos de Codorniz encurtidos
- 20 gr de Huevas de Lumpo
- 1 cucharadita de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 cucharadita de Vinagre de Balsámico

elaboración Sandwich de Atún diferente

Primero tostaremos nuestro pan con un poco de mantequilla, lo tendremos en la sandwichera hasta que este crujiente por los dos lados.

Sobre una de las rebanadas pondremos la lechuga romana ya limpia y cortada en trozos pequeños (antes de ponerla en el pan la centrifugaremos para que pierda el agua que tenga de haberla lavado).

Sobre esta pondremos los trozos de atún en conserva, distribuyendo por igual.

Ahora partiremos los huevos de codorniz cocidos y encurtidos (se puede hacer con huevos cocidos en el momento), lo de encurtidos es porque le aporta un sabor mayor a vinagre.

Por encima de todo lo anterior pondremos las huevas de lumpo o

cualquier otro sucedáneo de caviar, que aportará un toque salado.

Para rematar echamos un chorrito de aceite de oliva virgen extra y el vinagre balsámico.

Ya tendremos nuestro sandwich de atún diferente.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.