

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 Huevo cocido en rodajas
- 240 g. de Atún en aceite escurrido
- 6 ramas de Estragón fresco picado
- 200 g. de Queso crema
- 1 Endivia
- 4 Chapatitas
- Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar el atún con el queso crema y el estragón picado. Salpimentar. Abrir por la mitad las chapatitas y repartir la crema. Cubrir con las hojas de endibia y terminar con rodajas de huevo hervido. Tapar con la otra mitad del pan.