

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Fácil y sencilla ideal para el Verano.

## Ingredientes para 4 personas :

- 12 Rebanadas de pan de molde
- 4 Huevos cocidos
- 4 latas de atún en aceite
- 1 Lechuga
- 2 Tomates grandes
- Ketchup
- Salsa mayonesa

## Preparación:

### Paso 1

Ayudándonos de un corta pastas le damos forma a las rebanadas de pan.

### Paso 2

Para montar la tarta, usaremos un aro montador, y colocaremos en éste una rebanada de pan untada de mayonesa.

### Paso 3

*Hacemos una pasta con el atún en conserva escurrido, ligado con un poco de salsa de tomate o ketchup, y lo colocamos sobre el pan.*

#### **Paso 4**

*A continuación, ponemos otra rebanada de pan untada de mayonesa junto con la lechuga cortada en juliana, el tomate y el huevo picados, para terminar con la otra rebanada de pan.*

#### **Paso 5**

*Presionamos para darle consistencia a la tarta y terminamos cubriéndola con mayonesa y adornándola con un poco de lechuga, huevo y tomate.*