Tarta vegetal

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** consuelo ruso m



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.