# Bocatín de atuncin



#### 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 Chapatinas
- 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.