

Creador: Monónimo **Recetizador:** Maria Angeles P



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.