RecetaKA

TUNA MELT (Tapa)



Ingredientes para 4 personas: 8 rebanadas de pan / 4 latas de atún / 2 cebollas moradas / 1 rama de apio / mostaza de Dijon / Queso emmental y cheddar / jalapeños encurtidos/ Pepinillos en vinagre / Mayonesa / Mantequilla / Pimienta negra / sal



Elaboración

1. Picar la cebolla morada y un trozo de apio y echarlo en un bol.
2. Incorporar al bol las latas de atún.
3. Añadir 5 cucharadas de mayonesa, 2 cucharadas de mostaza de Dijon y mezclar.
4. Cortar las rebanadas de pan y cubrir bien una de las rebanadas con queso emmental rallado.
5. Echar el relleno de atún, unos jalapeños encurtidos, unos pepinillos cortados en láminas y acabar con 3 lonchas de queso cheddar. Cerrar con la otra rebanada de pan.
6. En una sartén poner un trozo de mantequilla. Cuando se haya derretido poner el sándwich y tapar.
7. Una vez dorado por un lado, darle la vuelta. Poner un poco más de mantequilla y dejar que se dore de ese otro lado.
8. Una vez el queso esté fundido retirar del fuego y emplatar.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil