Panini de lengua con salsa de atún

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: ½ Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Atún en aceite: 1 Lata
Rábano picante (kren): ½ Unidad
Rúcula: 1 Paquete
Lengua de ternera: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Aceitunas negras: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Alcaparras: 1 cda.
Pan integral: 1 Unidad
Caldo de carne: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa de la lengua.
- Cocine la lengua en caldo de carne a fuego bajo durante 2 horas aproximadamente
- Espume de tanto en tanto.
- Corte la lengua en rebanadas finas.
- Corte el pan en rodajas y tueste sobre el grill
- Pique groseramente las *alcaparras*.
- Descaroce las aceitunas y pique groseramente.
- Pele el *rábano* y ralle.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Cocine los huevos en agua durante 8 minutos, pele y corte en rebanadas
- En un bowl mezcle el **atún**, las *alcaparras*, las aceitunas, el *rábano*, la *cebolla*, sal, pimienta, aceite de oliva.

Armado

- Sobre una *rodaja* de pan disponga hojas de *rúcula*, encima la lengua, rodajas de *huevo* y la mezcla de *atún*.

Presentación

- Sirva los sandwiches en platos individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panini-de-lengua-con-salsa-de-atun