

Pincho de atún

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Anchoas en conserva: 4 Unidades

Jugo de Limón: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Huevo duro: 1 Unidad

Atún en escabeche: 3 Latas

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Mayonesa: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Escurrimos bien el **atún** y lo mezclamos en un bowl junto con medio *huevo* duro picado, la *mayonesa*, el *jugo* de *limón*, el aceite de oliva, la sal y la pimienta
- En una tostada de pan colocamos la mezcla y decoramos con un poco más de *huevo* duro y una *anchoa*
- Emplatamos y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pincho-de-atun>