

Sándwich Torte con Atún

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Armado

Rúcula: 1 Atado

Mantequilla: 100 Gramos

Pepino: 1 unidad

Rabanitos: 4 Unidades

Pan de miga de 10x20: 6 Unidades

Queso en láminas: 200 Gramos

Relleno de atún

Alcaparras: c/n

Cebolla roja: 1/2 unidad

Perejil: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Atún al natural: 200 Gramos

Pepinillo agridulce: 1 unidad

Queso Blanco: 1 cda

Relleno de huevo

Cebolla roja: 1/2 unidad

Eneldo: c/n

Mayonesa: 1 cda

Sal y Pimienta: c/n

Huevo duro: 2 Unidades

Queso Blanco: 1 cda

Preparación de la Receta

Relleno de atún

- Mezclar en un bowl **atún**, *cebolla* roja picada, *perejil* picado, *alcaparras* escurridas, *pepinillo* agridulce picado, queso blanco, sal, pimienta y reservar.

Relleno de huevo

- Mezclar *cebolla* roja picada, huevos duros pisados con tenedor, *mayonesa*, sal, pimienta, *eneldo* y queso blanco y reservar.

Armado

- Colocar una base de pan, untar una fina capa de *mantequilla* pomada y acomodar hojas de *rúcula*.
- Tapar con otra lámina de pan de miga untada con *mantequilla* pomada y agregar relleno de *atún*.
- Cubrir con pan y añadir el relleno de *huevo*.
- Tapar nuevamente con otra capa de pan, untar *mantequilla* e incorporar el queso en *fetas*.
- Acomodar pan por encima, *mantequilla* pomada untada y completar con rodajas finas de pepino, de rabanitos y cubrir con otro pan pero esta vez con *manteca* untada para abajo.
- Recortar los bordes y cubrir con el queso blanco prolijamente por toda la superficie.
- Decorar con gajos de rabanitos, flores comestibles, hojas de *menta* y *eneldo*.
- Reservar hasta consumir en frío.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-torte>