

TAPAS DE ATUN CON QUESO



Tiempo de preparación	porciones	Dificultad
20 minutos	Para 2 personas	facil

ingredientes:

- 2 piezas de aguacate
- 1/2 cebolla finamente picada
- 1 manojo de cilantro
- 1 pieza (o lonja) de atún en rebanadas
- 250 gramos de queso crema
- 250 gramos de jitomate deshidratado
- 250 mililitros de leche

preparación:

1. Mezclar el aguacate, el cilantro y la cebolla para hacer un guacamole.
2. Cortar la baguette por la mitad y retirar el migajón.
3. Calentar la baguette por 5 minutos a 150°C
4. Untar el aguacate en ambos lados de la baguette.
5. Colocar las rebanadas de atún sobre el aguacate a lo largo de la baguette.
6. Mezclar la leche, tomate deshidratado, queso crema hasta lograr una mezcla homogénea.
7. Colocar la mezcla sobre cada rebanada de atún con una cuchara.